

SCHEDA TECNICA

ULTRACIP NA

Descrizione:

Detergente fortemente alcalino indicato per i lavaggi a ciclo chiuso nell'industria alimentare e delle bevande. Anche per acque dure.

Caratteristiche chimico fisiche:

Aspetto Fisico	Liquido limpido
Colore	Incolore
Odore	Tipico
Densità a 20 °C	1.4
pH (sol.1% in H₂O)	12.4
Formazione di schiuma	Assente

Esempi di applicazione:

Nell'industria alimentare in genere, casearia, conserviera ULTRACIP NA è indicato nei lavaggi CIP nel ciclo alcalino di: pastorizzatori, cuocitori, sterilizzatori, evaporatori, bolle di cottura, riempitrici, friggitrici. In enologia come detartarizzante e per il lavaggio delle bottiglie nuove o di recupero.

Effetto sui materiali:

Corrode alluminio, rame, bronzo, ottone e zinco. Innocuo su acciai e materiali plastici.

Modalità d'impiego:

ULTRACIP NA è normalmente utilizzato a concentrazioni variabili dall'1 al 5% a temperature comprese fra 40-80°C come detartarizzante a freddo usare in ragione del 5 – 10%.

TITOLAZIONE

Dose campione 10ml

Indicatore: Fenolftaleina

Reattivo: HCL 1N

Fattore di titolazione: 1,05

Concentrazione in % = ml titolante * f

Informazioni sull'immagazzinamento:

Evitare l'uso improprio del prodotto. Conservare negli imballi originali chiusi o, dove applicabile, negli appositi locali o serbatoi di stoccaggio lontano da temperature estreme.

Per informazioni relative alla manipolazione e allo smaltimento delle soluzioni consultare la scheda di sicurezza. IRCA SERVICE non è responsabile in alcun caso per l'utilizzo improprio del prodotto.

