



F&B Divos[®] Acid 30

Nettoyeur acide pour systèmes RO/UF

Description

Le nettoyeur Divos[®] Acid 30 est un produit à base d'acide nitrique généralement approuvé pour usage sur les membranes d'ultrafiltration (UF) et d'osmose inverse (OI) et autre matériel de transformation des aliments.

Précis

- Maintient un pH de 1,8 à 2,2 tout au long du cycle de nettoyage
- Facilement distribué et dosé pour donner des résultats précis, réduire les coûts et s'employer en toute sécurité

Efficace

- Ne produira pas de cavitation dans les pompes lors des applications de nettoyage en circuit fermé
- Élimine les pellicules minérales qui s'accumulent normalement durant le fonctionnement des systèmes OI/UF
- Approuvé pour usages spécifiques par les fabricants de membranes OI/UF

Discussion

Le nettoyeur Divos[®] Acid 30 est employé pour éliminer les pierres de lait. Celles-ci sont des précipitations de caséinate de calcium et de phosphate de calcium contenant diverses composantes du lait. Ce produit décompose les pierres de lait et prévient d'autres précipitations. Les membranes utilisées sont composées en majeure partie de polymères qui sont très résistants aux produits chimiques et aux températures élevées. Ces membranes peuvent supporter l'action des acides et des alcalis à l'intérieur d'une gamme de pH de 1 à 13 et à des températures entre 0° et 80 °C. La seule façon de procéder à un nettoyage contrôlé afin d'obtenir les meilleurs résultats possible est d'employer un produit tel que le nettoyeur Divos[®] Acid 30, qui a été conçu spécifiquement pour les usines de filtration sur membrane et a été approuvé par la plupart des fabricants de membranes OI/UF.



Divos



F&B Divos[®] Acid 30

Nettoyeur acide pour systèmes RO/UF

Mode d'emploi

1. Le nettoyeur Divos[®] Acid 30 est généralement employé à une concentration de 2 à 6 mL/L durant le cycle de nettoyage.
2. La température ne doit habituellement pas dépasser 71 °C et peut être inférieure, selon le type de membrane dans le système.
3. Les cycles de nettoyage durent généralement entre 30 minutes et 1 heure, selon les conditions de fonctionnement normales telles que le type de produit transformé et la durée du procédé.
4. Il est essentiel de procéder à un rinçage efficace avant ainsi qu'après le cycle de nettoyage.

Pour usage dans les fabriques de produits alimentaires : All food contact surfaces must be thoroughly rinsed with potable water after treatment with this product. Avoid contamination of food during use or storage.

Données techniques

Certification	Emploi accepté dans les établissements de transformation des aliments
Couleur/Forme	Liquide incolore et transparent
Odeur	Acide
Densité	1,18
pH (1%)	1,8
% d'azote	6,5
% P	0,0
% d'acidité totale (HNO ₃)	29

Ces données sont typiques d'une production normale et ne devraient pas être considérées comme des spécifications.

Renseignements sur la manutention et l'entreposage sécuritaires

Conserver dans le contenant d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes. Des consignes détaillées sur la manutention et l'élimination de ce produit sont indiquées dans la fiche signalétique.

Compatibilité du produit

Divos[®] Acid 30 est non corrosif sur l'acier inoxydable et les autres matériaux employés dans les systèmes OI/UF lorsqu'il est utilisé conformément aux directives.

Trousse d'analyse

Aucune trousse d'analyse nécessaire.

Mise en garde

Consulter la fiche signalétique.