



**F&B** **Divos® 2**

**VM13**

## Détartrant acide pour membranes UF, NF et OI

### Description

Le nettoyant Divos® 2 est un détartrant acide mélangé, très actif et peu moussant, employé pour le nettoyage des membranes. Ce produit peut être employé pour éliminer les dépôts de protéines et de tartre partout dans l'industrie des aliments et des boissons. Il est également très efficace pour éliminer les pierres de lait sur les membranes utilisées en laiterie.

### Polyvalent

- Testé sur tous les types pertinents de membranes d'ultrafiltration (UF), de nanofiltration (NF) et d'osmose inverse (OI) et son emploi est approuvé par les principaux fabricants de membranes

### Efficace

- Très efficace pour éliminer les dépôts inorganiques des membranes, augmentant les taux de perméation et permettant de ramener le débit d'eau à sa valeur initiale
- Utilisé pour le nettoyage des membranes dans l'industrie laitière, là où des protéines et des pierres de lait sont présentes en grande quantité, augmentant le taux de perméation et permettant de récupérer le débit d'eau et de maintenir une capacité de production maximale

### Facile à utiliser

- La distribution constante du produit peut être assurée au moyen d'un dispositif de dosage automatique à minuterie ou par conductivité

### Discussion

Le détartrant Divos® 2 a été testé et son emploi est approuvé sur tous les types de membranes UF, NF et OI. Cependant comme ce produit contient de l'acide phosphorique il ne peut être employé sur les membranes de microfiltration (MF) en céramique. Il élimine très efficacement les protéines et les dépôts inorganiques sur les membranes UF, NF et OI utilisées dans toutes les industries des aliments et des boissons et pharmaceutique. Divos® 2 est employé en combinaison avec la solution de conservation Divos LS pour la conservation finale de l'eau qui reste dans le système de membrane après le nettoyage.



**Divos**



**Divos® 2**

**VM13**

## Détartrant acide pour membranes UF, NF et OI

### Mode d'emploi

Utiliser à une concentration variant de 1,5 à 3,0 mL/L (0,2 à 0,5 oz/gal. US) pendant 15 à 30 minutes. La température et le pH auxquels Divos® 2 est employé dépendent de la tolérance de la membrane au pH et à la température du nettoyage. La température ne doit pas normalement dépasser 60 °C (140 °F). Toutes les surfaces aptes au contact avec des aliments et des boissons qui ont été nettoyées avec une solution de Divos® 2 doivent ensuite être rincées à fond.

### Données techniques

Certification	Emploi accepté dans les établissements de transformation des aliments
Couleur/Forme	Liquide incolore et transparent
Odeur	Acide
Densité	1,31
pH (1:250)	1,8
% d'azote	6,4
% P	6,2
% d'acidité totale (H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> )	42,6

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

### Divos® 2

% (pds/pds)	Conductivité spécifique à 25° C [mS/cm]
0,5	10,8
1,0	21,5
2,0	39
3,0	59
4,0	77
5,0	92

### 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

Toujours vérifier le type de membrane et sa tolérance à la température et au pH auprès du client ou du fabricant de la membrane avant d'émettre quelque recommandation que ce soit.

### Trousse d'analyse

Trousse d'analyse acide n° 409724

### Mise en garde

Consulter la fiche signalétique.