



X-WASH

.....
Coadyuvante de lavado de grado alimentario
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Una vez realizadas todas las operaciones de limpieza en la bodega, una de las problemáticas que se presentan es la completa eliminación del detergente alcalino utilizado; generalmente se utiliza una solución a base de ácido cítrico que evita la fijación de residuos de detergentes, pero deja en las superficies una capa del mismo ácido que se convierte en fuente nutricional para muchos microorganismos, como levaduras y bacterias.

AEB ha creado un formulado ácido que permite resolver este problema, sin incurrir en las desventajas citadas, considerando que el pH empleado en solución al 1% no permite la formación de ningún microorganismo que pueda multiplicarse en el vino. **X-Wash** gracias a su acidez deja las superficies brillantes después del aclarado, incluso en presencia de aguas duras. Su composición a base de ácidos orgánicos, permite mantener las superficies de la maquinaria y utensilios enológicos correctamente desde el punto de vista microbiológico por más tiempo, sin tener por ello que recurrir a posteriores lavados antes de su empleo. **X-Wash** permite mantener limpios tanques de almacenamiento que no se llenan después del lavado.

X-Wash puede ser utilizado para:

- el enjuague final de la maquinaria enológica;
- el mantenimiento de las placas filtrantes en intervalos de distintas filtraciones;
- preparar soluciones de mantenimiento de las membranas de microfiltración para largos periodos de tiempo o por inmersión en contenedores;
- el enjuague del lavabotellas;
- el mantenimiento húmedo y controlado del pH-Stab en el interior de las columnas o en cualquier otro contenedor.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido cítrico y bisulfito potásico en solución acuosa.

→ DOSIS DE EMPLEO

2-5%.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase original, alejado de temperaturas extremas. Consultar la ficha de datos de seguridad.

Bombonas de 25 kg netos.

