



# PERCISAN

.....  
Formulato con proprietà ossidanti  
.....

## → DESCRIZIONE

**Percisan** è un igienizzante a base di acido citrico e perossidi, adatto all'utilizzo in industrie alimentari, farmaceutiche, cosmetiche e nel settore zootecnico. L'assenza di un proprio odore ne amplifica le possibilità di utilizzo.

**Percisan** è non schiumogeno, è facile da risciacquare, è sensibile alla sostanza organica ed insensibile alla durezza dell'acqua. Per queste sue caratteristiche è consigliato per l'utilizzo in impianti a ricircolo (Cip) dove lo si può applicare con sistemi automatici di dosaggio ad iniezione. L'azione ossidante consente di ottenere anche proprietà deodoranti e decoloranti.

## → CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto fisico: liquido limpido incolore  
PH (100%): < 2  
pH (in soluzione all'1%): 2,92-2,97  
Densità relativa a 20°C: 1,15 ± 0,05  
Odore: assente

I dati chimico-fisici indicati rappresentano caratteristiche tipiche del prodotto derivanti dalle analisi a cui esso è sottoposto. Questi valori non costituiscono specifica.

## → MODALITÀ D'USO\*

Utilizzare **Percisan** con concentrazioni variabili dallo 0,8% all'1% in funzione della tipologia e del grado di contaminazione presente. Risciacquo finale con acqua potabile fino alla completa eliminazione di ogni possibile residuo. Il formulato non deve venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti. Utilizzare a freddo a temperature inferiori ai 40°C.

Si sconsiglia di mantenere impianti invasati per lungo tempo soprattutto in presenza di acque contenenti concentrazioni di cloruri superiori ai 25 mg/L.

## → CAMPI DI APPLICAZIONE

Trattamento a ricircolo di circuiti chiusi (tubazioni, serbatoi, riempitrici). Trattamento di strumenti, parti smontabili ed utensili in immersione. Igienizzazione di stampi e bottiglie (vetro e PET) al termine del lavaggio. Trattamento degli impianti di mungitura nel settore zootecnico.





## PERCISAN

### → COMPATIBILITÀ DEL FORMULATO

**Percisan** risulta compatibile con la maggior parte dei materiali normalmente presenti nelle industrie alimentari se utilizzato secondo le indicazioni del produttore. Non utilizzare su rame, bronzo e alluminio. In caso di dubbio valutare il singolo materiale prima dell'utilizzo.

### → PRECAUZIONI PER LA MANIPOLAZIONE E LO STOCCAGGIO

Conservare negli imballi originali lontano da temperature estreme e dalla luce diretta. Consultare la scheda di sicurezza.

### → METODOLOGIA DI TITOLAZIONE

Disponibile su richiesta.

### → CONFEZIONI

Taniche da kg 25 netti.

Fusti da kg 200 netti.

BIG da kg 1000 netti.

\*Le indicazioni riportate sono state stabilite per condizioni d'impiego generale. In condizioni che si discostano dalla norma, per esempio in funzione della particolare durezza dell'acqua, del metodo di lavoro o per problemi di pulizia, suggeriamo di consultarci; il nostro servizio tecnico sarà lieto di consigliarvi e di collaborare con Voi.

