

# VINIFORCE VINALCHLOR PLUS

Date de mise à jour : 13/05/2020

Version FT: 03

## DESCRIPTION

### Détergent désinfectant alcalin

VINALCHLOR PLUS est un détergent désinfectant oxydant et blanchissant pour le nettoyage des matériels et locaux viti-vinicoles.

Fort pouvoir dérougissant grâce à sa composition riche en chlore.

**MATIÈRE ACTIVE :** Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 5% (% m/m) de Cl actif

Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc

Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99

Conforme au cahier des charges du 5 janvier 2010 modifié et complétant les dispositions des Règlements CE n° 834/2007 et n° 889/2008 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr))

## UTILISATIONS

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un prélavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

### Type de matériel :

Viticulture circuit : Cuves, tanks, citernes, circuits convoyage, échangeurs, filtres, soutireuses, conditionneuses

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Viticulture	Circulation en nettoyage en place NEP/CIP	10 à 50°C. max 60°C	0,25 à 5%	1 à 15 min

### Type de matériel :

Viticulture surface : Cuves, bassines, matériels de fabrication, sols, murs

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Viticulture	Surface par trempage. Traitement choc	max 60°C	Maximum 10%	Maximum 30 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

**Aspect :** Liquide clair

**Couleur :** Incolore - Jaune clair

**Densité :** 1,16 ± 0,01 (20°C). Ne peut être retenu comme unique critère de contrôle.

**pH :** >13 à 20°C

**pH à 1% dans l'eau distillée :** 12,3 ± 0,2 / 20°C

**Viscosité, dynamique :** 10 mPa.s , 20°C

**Pouvoir séquestrant à 1% :** 25°TH

**DCO-valeur :** 2,2mg O2/g

# VINIFORCE VINALCHLOR PLUS

Date de mise à jour : 13/05/2020

Version FT: 03

## PROPRIETES BIOCIDES

### BACTERICIDIE - 2 % TP4, TP2

EN1276 - 5 Min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* Typhimurium, *Enterobacter cloacae*, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*.

### BACTERICIDIE - 3 % TP4, TP2

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - Industries du lait, 3g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton - Industrie de la viande

Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter cloacae*, *Salmonella* Typhimurium, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*.

### BACTERICIDIE - 0,5 % TP4, TP2

EN1276 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Enterococcus faecium*.

### BACTERICIDIE à 1 % TP4, TP2

EN13697 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - industrie du lait, 3g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Enterococcus faecium*.

### LEVURICIDIE - 1,5 % TP4, TP2

EN1650 - 5 Min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viandes

Souches testées : *Candida albicans*.

### LEVURICIDIE - 1,5 % TP4, TP2

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Candida albicans*.

### VIRUCIDIE PHAGE - 0,5 % TP4, TP2

EN13610 - 5 min - 40°C - saleté. 1 g/l de petit-lait acide - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : Bactériophage P001, Bactériophage P008.

### Règlement Biocide 528/2012 UE. Type de produit (TP) n° :

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

## CONDITIONNEMENTS

### Types de conditionnements disponibles :

Plusieurs conditionnements sont disponibles pour ce produit, pour plus d'informations sur ces conditionnements et les poids par conditionnement, veuillez contacter notre service commercial.

**DDM** : 9 mois, voir conditionnement.



# VINIFORCE VINALCHLOR PLUS

Date de mise à jour : 13/05/2020

Version FT: 03

## **CONSIGNES DE SECURITE**

**Recommandations d'utilisation** : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez le centre anti-poison de Nancy (03 83 32 36 36). L'emballage vide ne doit pas être réutilisé, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet.

**Précaution à prendre pour une manipulation sans danger, matières incompatibles, produits incompatibles** : Se reporter aux chapitres 7.1, 7.2 et 8.2 de la fiche de données de sécurité

**Conditions de stockage** : Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Conserver à l'écart des Acides. Craint le gel

## **TRAITEMENTS DES DECHETS**

**Traitement des déchets** : Se reporter au chapitre 13 de la FDS

Fin du document

### **Adresse de contact**

VINIFORCE - ZA des Clergous - 62 Avenue Rhin et Danube 81600 GAILLACT 05.63.41.27.86 - F 05.82.95.21.56 [contact@viniforce.com](mailto:contact@viniforce.com) - [www.viniforce.com](http://www.viniforce.com)