



SGRASSANTE AGGRAPPANTE PER ENOLOGIA

DT 21C

DT 21C GEL VIN

Sgrassante aggrappante per enologia

DISGREGANTE PER TARTARATI E RESIDUI POLIFENOLICI E TANNINICI



Sgrassante **concentrato** a componente alcalina specifico per **l'eliminazione dei residui dei processi di vinificazione.**

Formulazione totalmente inodore, opportunamente studiata per rimuovere i residui tartarici, polifenolici e tanninici (cremor tartaro) da cisterne e attrezzature utilizzate nel settore enologico.

Grazie alla sua alcalinità libera **agisce in profondità** rimuovendo anche lo sporco incrostato.

La particolare **consistenza gelatinosa** ne prolunga i tempi di contatto e quindi l'efficacia e ne permette l'utilizzo anche **per il trattamento di superfici verticali.**

Perfettamente risciacquabile, non lascia residui e odori.



Indicato per cantine e case vinicole e in aziende di lavorazione di vegetali dove si hanno depositi di simile natura.

MODALITA' D'USO: Distribuire il prodotto con una spugna sulla superficie da trattare. Lasciare agire e sciacquare accuratamente. Utilizzabile anche diluito e ad immersione.

AVVERTENZE: Non usare su superfici di alluminio. A basse temperature diventa più liquido e velato. A temperature maggiori di 15°C riacquista l'aspetto originario.

Stabilimento di Trezzo S/Adda (MI)
Tel. 02-90963395

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' CERTIFICATO

UNI EN ISO 9001



Prodotto ad uso professionale