

ENZYBREW L

Detergente enzimático para la limpieza en microcervecerías

Es un detergente enzimático especialmente diseñado para la limpieza de máquinas de embotellado y piezas extraíbles (como válvulas, mangueras de goma, accesorios, etc.) en microcervecerías. El Enzybrew L elimina la suciedad orgánica, como los residuos de proteínas y polisacáridos. Gracias a su fórmula libre de fósforo, proporciona una limpieza en profundidad y respetuosa con el medioambiente.

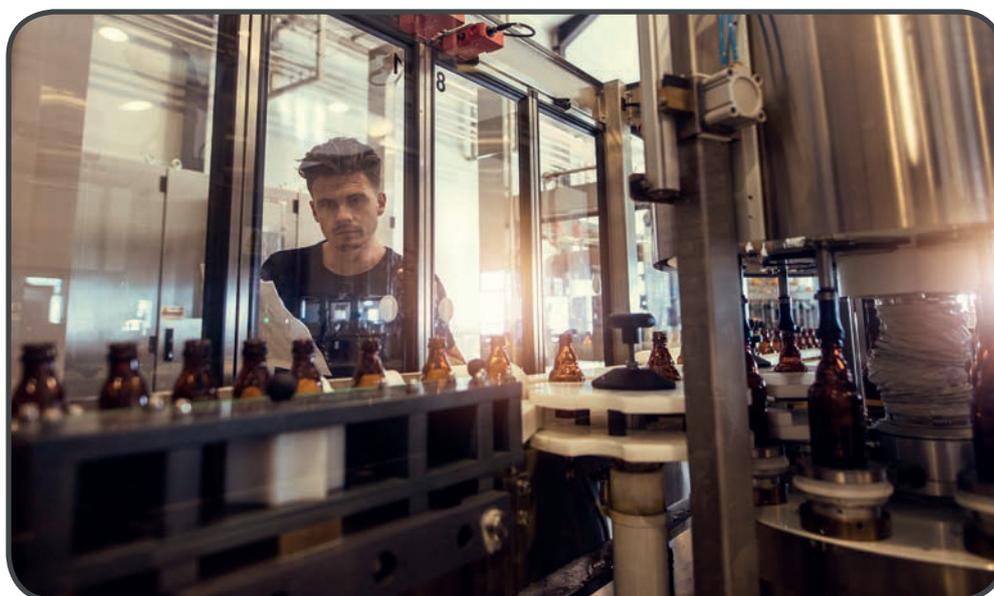
Ventajas

- Higiene reforzada: limpieza en profundidad gracias a las enzimas (eliminación de residuos orgánicos) y preparación efectiva para la desinfección.
- Elimina el riesgo de contaminación.
- Aclarado fácil: producto no espumoso.
- No peligroso para el usuario: producto no clasificado y no corrosivo (sin riesgo de quemaduras).
- Calidad organoléptica garantizada del producto acabado.
- Alternativa respetuosa con el medio ambiente a la sosa caustica.

Campos de aplicación

Ideal para:

- Limpiar equipos de embotellado y dejar en remojo piezas, entre las cuales válvulas, mangueras de goma y accesorios.



Instrucciones de uso:

REMOJO

Ideal para la limpieza después de cada uso.

Dosis recomendada: 1%

1. Diluir el producto en agua caliente (45-55°C) y mezclarlo bien.
2. Dejar en remojo las piezas durante 4 y 12 horas.
3. Aclarar con agua caliente.
4. Desinfectar.
5. Aclarar con agua limpia.

Nota: Si está en contacto prolongado con metales ligeros (como aluminio, hierro o cobre), recomendamos hacer pruebas en una superficie pequeña.

Temperatura

45-55°C

Procedimiento

Remojo + Aclarado

Concentración

1%

Tiempo de contacto

Entre 4 y 12 horas

valor PH



En la solución

Certificados y normativa

El producto cumple con el:

- Reglamento europeo EC 648/2004 sobre detergentes.
- Reglamento EC 1272/2008 sobre la clasificación, empaquetado y etiquetado de sustancias y mezclas.
- Reglamento europeo REACH (EC 1907/2006) sobre la protección de la salud humana y el medioambiente contra los riesgos relacionados con los químicos.

Seguridad

Solo para uso profesional. Para más información, consulte la ficha de seguridad (disponible en www.realco.be/msds) y la etiqueta del producto.

Almacenamiento

Almacenar en el paquete original cerrado a una temperatura de entre 4°C y 25 °C. La vida útil de este producto es de 12 meses desde la fecha de producción.

Embalaje

Referencia: LIQ1665
Caja de 4x5l
Pallet de 24 cajas
(=96 botellas)