



Référence: HPCANTDE
Anti-Mousse Détergent Alimentaire

Détruit les mousses dans les liquides.

-Description et domaine d'application :

L'Anti-Mousse Détergent HPCANTDE contrôle rapidement et efficacement la mousse des liquides industriels. Inerte vis à vis des milieux à émousser, l'action HPCANTDE est physique, non chimique et évite ainsi toute contamination des produits.

Bien que HPCANTDE permette de détruire les mousses déjà formées, il est préférable de l'utiliser si possible pour prévenir la formation des mousses.

-Nature chimique et caractéristiques physico chimiques :

Emulsion aqueuse d'huile diméthylpolysixonique, émulsifiant non ionique.

Aspect	Liquide blanc laiteux
Odeur	Faible
Densité	1 +/-0.01
pH	7.5 +/-0.2
Solubilité dans l'eau	Complète

-Mode d'emploi :

HPCANTDE peut être utilisé pur mais, compte tenu de sa concentration, il est efficace à des dosages de 10 à 40 ppm. Il est donc souvent préférable de le prédiluer en ajoutant lentement, sans agitation, 7 parties du milieu à démousser à une partie d'antimousse.

Pour l'utilisation, on diluera 3 parties de cette prédilution à 1000 parties du milieu à démousser. Ce sont par des essais systématiques que l'on pourra déterminer la concentration optimale.

Il est conseillé de partir d'une dose de 100 mg de SPE 07 par Kg de milieu à démousser et de faire varier cette dose en plus ou en moins selon le résultat obtenu.

-Conditionnement :

Bidon de 5L - Carton de 4.

SYNAPSE déclaration 264517.1

UFI : 76D0-80R5-E009-3FPW

