



OTTALIN ENZYM

Produit de complexes enzymatiques concentré pour l'élimination de l'albumine et des graisses au pré-lavage.

Propriétés

- Large spectre d'action contre les polypeptides (sang, albumine) et les souillures contenant ces substances.
- Effet rapide même à faible concentration.
- Efficacité optimale à un pH de 10 - 11 et une température de 30 – 60 °C.

Données chimico-physiques

Aspect:	Liquide limpide, brun foncé
Densité:	1,02 g/ml
Viscosité:	17 mPas
Valeur pH:	6.3

Utilisation

Domaine d'application	pH	ml/kg	T °C	Durée
Trempage	9-10	0,5-1,0	30 -50	une nuit
Maisons de retraite	9-11	1,5-2,0	40-50	10 - 20 min.
Sang	10-11	1,5-2,5	30-40	15 - 20 min.
Poisson	11	2,0-3,0	40-60	20 min.

Pour l'emploi dans des tunnels de lavage à cycles courts, augmenter la concentration en conséquence.

Usage et stockage

OTTALIN ENZYM peut être stocké dans des bidons fermés pendant au moins 12 mois.

Stocker au frais et à l'abri de la lumière. Eviter une exposition directe aux rayons solaires.

Protéger le produit contre l'intrusion d'impuretés.

CPN Developpement - Adelya

Toutes les indications portées sur cette fiche ont été établies au mieux de nos connaissances. Elles doivent être adaptées aux conditions d'utilisation et sont sans engagement de notre part.

Chemische Fabrik Kreussler + Co GmbH, Postfach 12 04 54, D-65082 Wiesbaden, Tel. +49 (0) 611 9271-0, Fax +49 (0) 611 9271-111
www.kreussler-chemie.com, www.kreussler.com, <mailto:info@kreussler.com>
OTTALIN ENZYM TM F 10/16