


LUBRIFIANTS - HYDROFUGES - ADJUVANTS - PROTECTEURS

177 - ANTIMOUSSE ALIMENTAIRE



PROPRIÉTÉS

« 177 » est la solution idéale pour empêcher, neutraliser ou éliminer la formation de mousse.

« 177 » évite, lors de l'utilisation de détergents, la production de mousse en autola-veuse, ainsi que dans tous les cas où le mélange eau + détergent est fortement agité.

La structure chimique du « 177 » n'affecte pas le pouvoir mouillant et détergent des tensioactifs.

« 177 » s'utilise de manière préventive pour éviter la formation de mousse ou en action curative pour éliminer et neutraliser la mousse.



CARACTERISTIQUES

Aspect	Liquide	pH (produit pur)	6 ± 0.5
Odeur	Inodore	Couleur	Blanc laiteux
Densité	0.985 ± 0.010		

« 177 » NE CONTIENT PAS D'ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS

MODE D'EMPLOI

« 177 » s'utilise dilué dans l'eau de **0,005 à 0,010%**

Pour les applications alimentaires, « 177 » s'utilise à une dilution maximale de **0,001%**



Les informations contenues dans la présente fiche sont l'expression de nos connaissances et de résultats d'essais effectués dans un souci constant d'objectivité. Cependant, elles ne peuvent en aucun cas être considérées comme apportant une garantie, ni comme engageant notre responsabilité en cas d'application défectueuse. Des essais préalables à chaque utilisation permettront de vérifier que les modes d'emploi et les conditions d'application du produit sont satisfaisants. Nos spécialistes sont à la disposition des utilisateurs pour les aider à résoudre au mieux leurs problèmes.