

FRUTIDIS

*Desinfetante específico para lavagem e
desinfecção de frutas*

Definição:

FRUTIDIS é um desinfetante de larga acção bactericida, para utilização na lavagem e desinfecção de frutas em processos industriais.

Composição:

FRUTIDIS é uma composição de larga acção germicida, bactericida, formulada à base de hidróxido de sódio clorado em solução aquosa, agentes oxidantes, emulsionantes e conservantes.

Propriedades:

*FRUTIDIS é um poderoso agente de desinfecção que actua como bacteriostático e bactericida, destruindo rápida e eficazmente os microorganismos dos bolores, leveduras, das estirpes *Escherichia coli*, *Salmonela*, etc., que poderão estar alojados nos frutos.*

Permite uma lavagem perfeita dos frutos, removendo insetos, poeiras e resíduos dos químicos usados no tratamento durante o crescimento.

Não altera o sabor dos frutos, nem a sua textura.

FRUTIDIS não ataca metais sensíveis, materiais sintéticos ou borrachas.

Não é tóxico nem irrita a pele ou os olhos, mas não deve ser ingerido.

Campo de aplicação:

FRUTIDIS é particularmente recomendado para a desinfecção e lavagem de todos os tipos de frutos nos processos industriais dos entrepostos e armazéns frigoríficos, explorações agrícolas, sociedades cooperativas de fruticultores, etc.

Características:

Aspeto: Líquido

Cor: Incolor, tonalidade amarelo

Aroma: Característico

pH: 12,5 – 13,5

% Matéria Activa: 13,0 – 15,0

Modo de emprego:

Deverá efetuar-se uma pré lavagem apenas com água fria para remover toda a sujidade de maior dimensão; terra, poeiras, folhas, folhas secas, etc.

Seguidamente deverá preparar uma solução de FRUTIDIS, colocando cerca de 50 a 100 ml de produto em cada 20 litros de água, para colocar os frutos por imersão, durante 5 a 10 minutos, de acordo com a concentração da solução.

Após este período, deverão os frutos ser enxaguados com água limpa e se possível, secá-los.

A mesma solução, não deverá ser utilizada, para uma nova lavagem / desinfecção.

Para se reduzir a velocidade de respiração dos produtos frescos, e para que se mantenha a textura e o sabor dos mesmos, deve ter-se em atenção que a temperatura da solução da lavagem/desinfecção, deve ser sempre superior em cerca de 5 graus, em relação à temperatura interna dos frutos.

Armazenagem:

Recomenda-se a armazenagem fora do alcance das crianças, na embalagem de origem, fechada, em locais frescos, longe das fontes de calor e da luz solar directa.

As informações contidas nesta ficha técnica, são meramente indicativas, baseando-se no conhecimento e experiência atuais, podendo ser alteradas a qualquer momento, sem aviso prévio. Dado que a utilização do produto, não está controlada pela Distrilis, esta não poderá ser imputada de qualquer responsabilidade por danos ou perdas ocasionadas por uma utilização incorreta ou descuidada

**A QUALIDADE GARANTE
O INVESTIMENTO**