

ENZYBREW 10



Enzymatisches Reinigungsmittel für die Ausstattung in Micro-Brauereien

Das all-in-one enzymatische Reinigungsprodukt für den alltäglichen Gebrauch ENZYBREW 10 ist effizient und einfach anwendbar. Es wurde speziell für die Reinigung der Ausstattung von Micro-Brauereien entwickelt. ENZYBREW 10 garantiert die komplette Zersetzung organischer Verschmutzungen, wie sie bei der Herstellung von handwerklichem Bier auftreten, wie Pflanzenfasern, Proteine und Stärke (Hopfen, Hefe, Malzmehl, karamelisierter Zucker usw.). ENZYBREW 10 ist ein enzymatischer Cocktail ohne Phosphatzusätze, das für eine Tiefenreinigung ohne jegliche Gefahr für die Materialien sorgt. Es ist ideal für die Reinigung von Filtern, Wärmetauschern und Gär-, Absetz- und Kochbottichen.

Anwendung



VORTEILE

- Garantierte organoleptische Qualität
- Verstärkte Hygiene
- Vermeidung des Verschmutzungsrisikos: Enzyme ermöglichen eine bessere Desinfektion
- Reinigung in einem Durchgang (Zeit- und Wassereinsparung)
- Sehr gut ausspülbar
- Keine Gefahr für den Anwender: Nicht-ätzendes Produkt, daher kein Verbrennungsrisiko
- Keine Gefahr für die Umwelt

ANWENDUNG

Allgemein Hinweise: Empfohlene Konzentration: 0,5 bis 1%

Intensivreinigung: Empfohlene Konzentration: 1 bis 2%

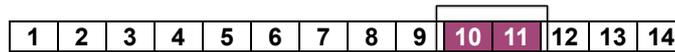
CIP (Bottiche und Tauscher)

1. Zubereitung einer mit Wasser verdünnten ENZYBREW 10-Lösung warm
2. Die Lösung in den zu reinigenden Geräten zirkulieren lassen 45 bis 120 Minuten lang
3. Mit reinem Wasser ausspülen
4. Das Zirkulieren mit einem Desinfektionsmittel oder einer Säurelösung (0,25%) für 10 Minuten abschließen (bei Bedarf Zum üblichen Ablauf hinzufügen)
5. 5 Minuten lang mit reinem Wasser ausspülen

Temperatur	50 - 60°C max 
Vorgensweise	
Konzentration	Allgemeine Reinigung: 0,5 - 1% Intensivreinigung: 1 - 2%
Verweilzeit	45 bis 120 Minuten

pH-WERT

In Lösung (1%)



Environmental Biotechnology



ZERTIFIZIERUNG UND VERORDNUNGEN

Reinigungsprodukt erfüllt:

- Die europäische Verordnung EG 648/2004 für Reinigungsmittel
- Die EG-Verordnung Nr. 1272/2008 über die Klassifizierung, Verpackung und Etikettierung von Substanzen und Gemischen
- Der europäischen Verordnung REACH, die zum besseren Schutz der menschlichen Gesundheit sowie der Umwelt gegen Risiken in Verbindung mit chemischen Substanzen verabschiedet wurde
- „Das Produkt ist intrinsisch biologisch Abbaubar gemäß der Richtlinie der OECD für die Bestimmung der intrinsischen biologischen Abbaubarkeit: Biologische Abbaurrate > 98% innerhalb von 28 Tagen“

AUFBEWAHRUNG

Lagerung in der verschlossenen Original-Verpackung zwischen +4°C und +25°C

VERPACKUNG / PALETTIERUNG / REFERENZIERUNG



6 X 750g
432 Töpfe / Palette
POU0953



1 X 10 kg
48 Eimer / Palette
POU0938

Anm. : Die Farbe und der Geruch des Produktes können sich im Laufe der Zeit aufgrund der biologisch abbaubaren Bestandteile verändern. Diese Änderungen wirken sich in keinem Fall negativ auf die Qualität und Wirksamkeit des Produkts aus. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Realco-Spezialisten.

Warum sollte man die enzymatischen Produkte von REALCO wählen?

1. Wirksamkeit

Enzymatische Lösungen ermöglichen eine tiefere Reinigung als klassische chemische Produkte.

2. Höhere Hygiene-Niveau

Die höhere Effizienz enzymatischer Lösungen erhöht die Wirksamkeit der Desinfektion.

3. Sicherheit für die Anwender

Enzymatische Produkte wirken bei einem neutralen pH-Wert und schaden dem Anwender nicht.

4. Verlängerte Lebensdauer des Materials und der Anlagen

Enzymatische Produkte haben einen neutralen pH-Wert und schaden dem Material nicht, mit dem sie in Berührung kommen.

5. Verminderte Kosten

Enzyme wirken wie ein Katalysator: Die Reinigung erfolgt somit schnell, benötigt weniger Energie und ist leicht durchzuführen.

6. Beschleunigte Wasseraufbereitung (Patent EP1025052)

7. Nachhaltige Entwicklung (Patent PCT/EP2006/060244)

Enzymatische Lösungen enthalten zu 100% biologisch abbaubare Enzyme und erneuerbare Grundstoffe.

21/10/16

S.A. REALCO N.V

Parc scientifique . Wetenschappelijk park . Avenue Albert Einsteinlaan, 15
B-1348 Louvain-la-Neuve (Belgium)

Tel. +32 (0)10/45.30.00 . Fax +32 (0)10/45.63.63 . info@realco.be . www.realco.be
TVA/TWE-BE-0444.458.750 . RPM/RPR Nivelles . ING-350-01322306-20