



MULTIBIO

NETTOYANT DÉGRAISSANT ÉCOLOGIQUE

MULTIUSAGES - MULTISUPPORTS



Ensemble, Préservons
notre Environnement



PROPRIÉTÉS :

MULTIBIO est un produit nouvelle génération (octobre 2014) de ce qui préfigure le nettoyage de demain, à savoir une utilisation moindre des biocides (produits désinfectants) afin de limiter l'impact environnemental. L'avantage écologique du nettoyage enzymatique de tous supports véritable « dégraisseur des anfractuosités présentes sur tous types de surfaces » est avéré car l'opération de désinfection se réalisant en fin de travail, la dose nécessaire sera bien moindre
MULTIBIO est non caustique, sans soude ou potasse, de PH neutre et très facilement biodégradable selon la norme OCDE 301 F et utilisable en agroalimentaire ,

Sa formulation, très riche en matières actives et en enzymes à dominante protéolytique, lipolytique, amylolytique de l'action biocatalytique, lui confère un pouvoir très pénétrant, dispersant et biodégradant des dépôts de matières organiques comme les graisses d'origine végétale, organique ou animale ou des déchets, amas de protéines, lipides, sucres, etc...

MULTIBIO n'attaque pas les supports fragiles, les alliages légers (aluminium) et ne modifie pas le pH des eaux de rejets ou des STEP (stations d'épurations).

MULTIBIO diminue les risques d'obstruction des conduits, siphons, bacs à graisse et d'émissions de mauvaises odeurs.

CARACTÉRISTIQUES :

ETAT PHYSIQUE	: Liquide visqueux translucide.
MASSE VOLUMIQUE	: 1003 environ.
REACTION CHIMIQUE	: Neutre
pH pur	: 7.76 environ.
ASPECT	: Limpide.
COULEUR	: Vert pale
ODEUR	: Citron vert
TENSION SUPERFICIELLE à 1 %	: 30,1 Dynes/cm
VISCOSITE BROOKFIELD	: 98 CPS, Mob 3, à 100 t / mn à 20°C

COMPOSITION :

Préparation en eau déminéralisée à base d'une association d'agents d'agents tensioactifs non ioniques sélectionnés pour leur aptitude à la biodégradabilité et d'auxiliaires technologiques synergisés à base d'enzymes spécifiques.

Tous les éléments de composition sont autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.



Léa M. collectivities – 427 avenue de Limoges - 79000 NIORT
Tel : 05.49.77.08.25 - Fax : 05.49.77.08.29 - E-mail : lea.m.collectivities@orange.fr

SARL au capital de 5 000 € - RCS Niort B 479 221 905- SIRET 479 221 905 00025 - APE 4778C - TVA FR 15 479 221 905

UTILISATIONS :

MULTIBIO est recommandé pour le bio-nettoyage de tous types de surfaces irrégulières ou poreuses, tables, paillasses, plans de travail, pianos, hottes, filtres, évacuations, sols, murs, etc....dans les collectivités, industries alimentaires, laboratoires, cuisines, etc...

MODE D'EMPLOI :

MULTIBIO s'utilise à 2% en nettoyage quotidien dilué dans de l'eau tiède (30°C) en application manuelle par trempage, brossage, pulvérisation et de 5 à 50% pour les supports particulièrement souillés de matières organiques, graisses figées ou carbonées ou dépôts colmatés en laissant agir 5 à 10 minutes. Terminer par un rinçage à l'eau tiède de préférence.

CONDITIONS D'EMPLOI ET DE STOCKAGE :

Préparation **non soumise** à l'étiquetage de nocivité toxicité d'après directive européenne en vigueur :

- la classification de cette préparation a été exécutée conformément à la directive dite « Toutes Préparations » 1999/45/CE et de ses adaptations.
- A aussi été pris en compte le règlement (CE) n°1272 /2008 (CLP) et ses adaptations (Règlement (CE) n° 790/2009).

Contient 15 à 30 % : tensioactifs non ioniques, enzymes

EUH208 Contient (R)-P-MENTHA-1,8-DIENE. Peut produire une réaction allergique.

EUH208 Contient SUBTILISINE. Peut produire une réaction allergique.

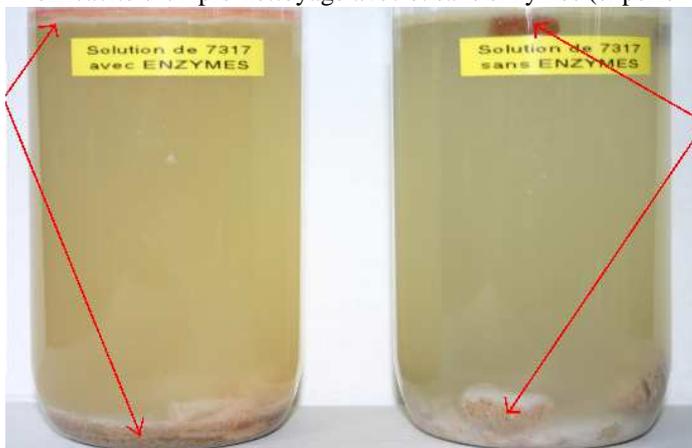
Conserver hors de la portée des enfants. Refermer l'emballage après chaque utilisation. Stocker dans un endroit tempéré. Protéger du gel au stockage. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment à l'eau claire. Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés.

Expérience sur l'efficacité d'un pré-nettoyage avec et sans enzymes (expérience sur 6 heures)

AVEC ACTION ENZYMATIQUE

Les amas de graisse ont été dégradés par l'action des enzymes.

Transformation physique des amas sous forme de poudre non adhérente et facile à éliminer au rinçage. Source potentielle d'infection des surfaces pré-nettoyées quasi nulle



SANS ACTION ENZYMATIQUE

Les amas de graisse restent en blocs non dégradés. Ces amas agglutinés et adhérents aux surfaces représentent une source infectieuse potentielle s'ils ne sont pas éliminés, notamment dans les anfractuosités non visibles à l'œil nu.