

FICHE TECHNIQUE

Nouvelle formule plus souple et répondant aux nouvelles normes d'alimentarité

- Norme NF EN 1186-1 JANVIER 2003
- Directive européenne CEE n°85/772 du 19/12/1985, n°97/48 du 29/07/97, n°2002/72 du 06/08/2002
- arrêté du 02/01/03 (JO du 29/01/2003)
- décret 92-631 du 08/07/1992

SUIFFEUR MALY BLANC

Pour l'étanchéité des fûts, tonneaux, portes de foudres et bondes aseptisantes

CARACTERISTIQUES :

- aspect : pâteux
- couleur : blanc
- densité : 0.600
- insoluble dans les liquides, vins et alcools
- ne durcit pas, ne sèche pas
- aucune modification du liquide en contact : ni goût, ni odeur, ni couleur

TEST ALIMENTAIRE :

Ce suif est constitué de matériaux autorisés par la réglementation française et répondent ainsi aux règles des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments.

Ce suif est autorisé à être mis au contact des aliments aqueux et alcoolisés, non acides et non gras, et, dans les conditions d'utilisation suivante, soit surface de contact du suif inférieur au vingtième de la surface totale du contenant avec le liquide, ce suif est autorisé pour le contact des aliments acides donc du vin (Etude du 29 Avril 2003 faite par le laboratoire Ianesco Chimie E6 POITIERS).

MISE EN ŒUVRE :

- Nettoyer le support pour qu'il soit propre et sec
- Avec un couteau ou un racloir, découper des rubans minces sur le pain et les étendre sur les parties à traiter et lisser

STOCKAGE :

- peut se stocker indéfiniment
- à basse température, il peut être nécessaire de malaxer quelques secondes le produit pour qu'il retrouve son élasticité

CONDITIONNEMENT :

- carton de 10 barquettes de 500 g

SESOL

Fabricant de produits œnologiques, soufre à combustion sans coulure, cires à cacheter, mastics de cave.....

ZI rue du Lamineur - CP 3107 - 44806 Saint Herblain cedex

tel : 0240921757 - fax : 0240920596 - email : contact@sesolfrance.com - www.sesolfrance.com