

Ultrad® HA

La inocuidad alimentaria sin concesiones

EL DESINFECTANTE SECO DE LOS LOCALES PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN DE LAS FRUTAS Y VEGETALES

EL PRODUCTO

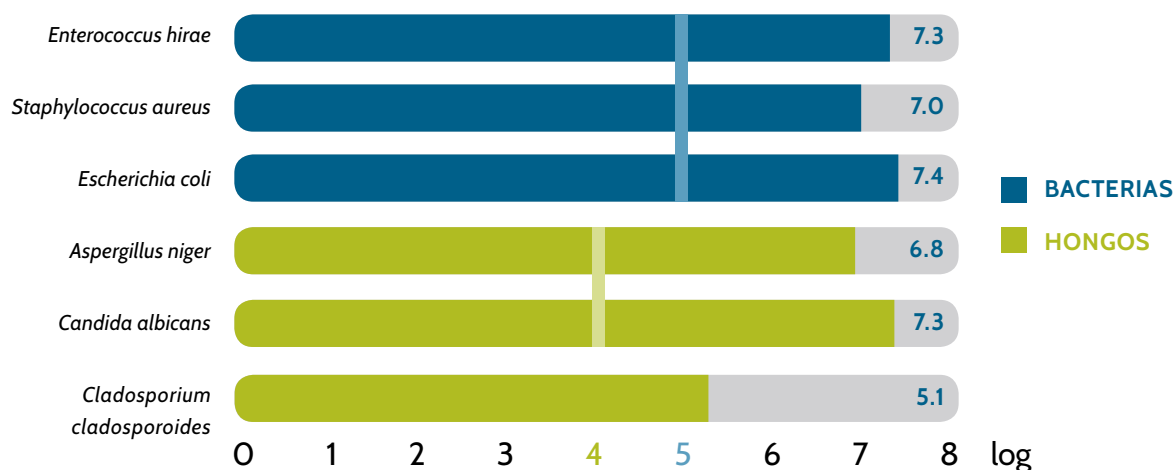
- Desinfectante bactericida y fungicida a base de ácido glicólico (HA)
- Difusión por Ultradiffusion®
- Conforme a la legislación nacional

SUS VENTAJAS

- Sistema autónomo, seguro para el operador: sin presencia de un operador
- Práctica y rápido de uso
- Ahorro de agua
- Sin clasificación
- No corrosivo
- No sometido a LMR

SUS RESULTADOS

Eficacia de Ultrad® HA



Eficacia aprobada por la norma NFT 72281: 5 log para bacterias y 4 log para hongos.



SU APLICACIÓN

ZONAS TRATADAS	Invernaderos, salas de envasados, cuartos fríos, almacén	
CONDICIONES DE USO	Nuestros expertos proveen recomendaciones personalizadas para las dosis a utilizar Temperatura mínima: 5°C Higrometría: entre 50% y 95% Utilizable en producción de productos biológicos	
ENVASADOS DISPONIBLES	Volumen de la sala	lata pre-dosificada
	250m ³	200g
	500m ³	400g
	1 250m ³	1 000g



Nuestros expertos les acompañan en el establecimiento de un plan de control de contaminaciones adaptado a su actividad, en el respeto de la cadena de la inocuidad alimentaria

Ultrad® HA: Uso biocida – producto registrado – composición: ácido glicólico, no clasificado, no corrosivo.
 Utilizar los productos biocidas con precaución. Lea siempre la etiqueta y la información sobre el producto antes de usarlo

Ficha técnica disponible

conception : eretic brand consulting & design – crédit photos : @iStockphoto.com/Alex Nikada