



07/06

PRODUKTINFORMATION

JOD-REINIGER sauer

Jodhaltiges Reinigungs- und Desinfektionsmittel

- reinigt und desinfiziert
- löst Kalk- und Milchstein, Fett- und Eiweißverschmutzungen
- sehr gutes Netzvermögen
- mikrobizide Wirkung ohne Resistenzbildung

Produktbeschreibung

Jod-Reiniger ist ein saures, desinfizierendes Reinigungsmittel für alle Bereiche der Milchgewinnung in der Landwirtschaft zur Entfernung von Kalk- und Milchstein, Fett- und Eiweißansammlungen mit mikrobizider Wirkung gegenüber Bakterien, Schimmel, Hefen und Viren. Die Verwendung von Jod-Reiniger führt zu einer schnellen, nicht durch Resistenzerscheinungen gefährdeten Desinfektion bereits im Niedrigtemperaturbereich bis 40 °C. Die Zubereitung aus anorganischen Säuren, nichtionischen Tensiden und Jodphoren ist hautfreundlich und schaumgebremst in der Anwendungskonzentration.

Aggregatzustand	klare, braune Flüssigkeit
pH-Wert	2,0 für eine 1 %ige Lsg. bei 20 °C
Dichte	1,21 g/cm ³ bei 20 °C
M-Wert	3,7 ml 0,1 N NaOH/10 ml 1%-ige Lsg.
Titrierfaktor	0,27 Methode 3
Jodgehalt	20 mg/l für eine 1%-ige Lsg.

Inhaltsstoffe:

Phosphorsäure, nichtionische Tenside, Jodophore

Wirkungsweise

Jod-Reiniger überführt Kalk- und Milchstein in wasserlösliche Verbindungen, Fette und Eiweiße werden emulgiert und/oder hydrolysiert. Die hohe Netzwirkung der Reinigungslösung unterstützt in Verbindung mit der Turbulenz der strömenden Flüssigkeit und der Temperatur der Spülflüssigkeit die Reinigungswirkung. Bei der manuellen Reinigung wird die Schmutzablösung durch eine mechanische Unterstützung (Bürsten, Scheuern) beschleunigt. Das in den Jodophoren frei verfügbare Jod tötet Mikroorganismen bereits bei niedrigen Temperaturen schnell und vollständig ab.

Anwendung

Zur Reinigung von Melkanlagen, Melkgeschirr, Milchsammelbehältern und Kleinteilen bei der Milchgewinnung in der Landwirtschaft wird Jod-Reiniger wie folgt angewendet:

- Vorspülung
Anlage zur Entfernung von Milchresten mit Wasser bis 30 °C (lauwarm) spülen.
- Reinigung mit Jod-Reiniger sauer flüssig
Konzentration 0,5 bis 1,0 %



Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Temperatur	30 bis 40 °C
Einwirkungszeit	ca. 15 Minuten
Technologie	Umwälzen über den Spülautomaten / manuell Für eine ausreichende Desinfektion muß die Reinigungslösung erkennbar gelb gefärbt sein (Eigenfarbe des Jods)

- Klarspülung mit Wasser von Trinkwasserqualität

Lagerhinweis

Jod-Reiniger sauer ist im Temperaturbereich zwischen + 5 und + 35 °C zu lagern.

Technische Informationen

Art.-Nr. 30101 93025 Kanister 25 kg

Ökologische Bewertung

Jod-Reiniger sauer entspricht den Bestimmungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes und der Tensidverordnung, seine organischen Bestandteile sind biologisch abbaubar.

Ernst GmbH & Co. KG
Hemsack 37 B, D 59174 KAMEN
Fon: + 49 / 2307 / 924 99 – 0, Fax: + 49 / 2307 / 924 99 – 24
http: www.ernst-kamen.de, E-Mail: ernst-kamen@t-online.de

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll nach besten Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch aufgrund der Vielseitigkeit von Arbeitsweisen, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften.