

# **TM** ERGOPUR

## FLÜSSIGER DESINFEKTIONSREINIGER FÜR WEINKELLEREIEN UND GETRÄNKEBETRIEBE OHNE AKTIVCHLOR

Kombiniertes Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Schläuche, Leitungen, Behälter, Füller u. Ä. in Weinkellereien und Gasthausbrauereien. TM ERGOPUR ist flüssig, alkalisch und härtestabil. Die Desinfektionswirkung beruht auf einem anorganischen Oxidationsmittel, das erst bei einer Verdünnung unter 3 % entsteht.

Dichte (20 °C):	ca. 1,24 g/cm <sup>3</sup>
pH-Wert (bei 10 g/l Wasser):	12,2
p-Wert:	5 Mol/l
Haltbarkeit:	8 Monate bei 5–20 °
Farbe:	Bräunlich, die Farbunterschiede sind rohstoffbedingt und haben keinen Einfluss auf die Qualität.

### ANWENDUNG

1–3%ige kalte oder warme Lösung (bis 50 °C) 20 Minuten rundpumpen bzw. einwirken lassen und mit klarem Wasser nachspülen.

#### **Reinigung und Desinfektion der Abfüll-Linie**

Anlage sofort nach Gebrauch mit Wasser ausspülen. 1%ige kalte bzw. warme TM ERGOPUR-Lösung 20 Minuten lang rundpumpen. Auf die Füllorgane Flaschen aufsetzen!

#### **Kalt-Kurzzeit-Desinfektionsverfahren**

Ohne Zwischenspülung wird die TM ERGOPUR-Lauge mit der gleichen Menge 0,3%iger TM BISTERIL-Lösung aus der Anlage gedrückt. Die Abfüll-Linie kann anschließend einer Standdesinfektion unterzogen werden.

Vor der nächsten Abfüllung den Schichtenfilter frisch packen und mit 1%iger TM BISTERIL-Lösung 4 bis 8 Stunden sterilisieren. Schichten und Membranfilter separat spülen. Membrankerzen können auch mit TM ERGOPUR gereinigt werden. Membranen mit Dampf oder mit 1%iger TM BISTERIL-Lösung entkeimen. Danach wird die gesamte Abfüll-Linie 10 Minuten mit frischem Wasser (Trinkwasserqualität) gespült. Nun kann mit dem Abfüllen begonnen werden.

#### **Regeneration der Membranfilterkerzen**

2%ige TM ERGOPUR-Lösung kalt oder warm (40–50 °C) in die Filteranlage pumpen, bis die Gehäuse voll sind und 20 bis 30 Minuten einwirken lassen. Verbrauchte TM ERGOPUR-Lösung sowohl auf der Filtrat- als auch auf der Unfiltratseite ablassen, bis die Gehäuse und Membranen leer sind.

# **TM** ERGOPUR

**ACHTUNG:** TM ERGOPUR-Lösung nicht rundpumpen! Anschließend mit kaltem Wasser gründlich nachspülen.

## **Desinfektionsreinigung von Tankpressen und Horizontalpressen in Weinkellereien**

Grundsätzlich soll die Presse mit Wasser täglich gut gereinigt werden – dabei eventuell ein HD-Gerät verwenden. 2-3%ige, kalte TM ERGOPUR-Lösung bereiten und Membrane bzw. Körbe einsprühen. Nach 20 Minuten mit Wasser gut nachspülen, bis das Spülwasser pH-neutral ist.

TM ERGOPUR nicht hoch konzentriert anwenden, da die oxidierende Wirkung erst bei einer Verdünnung unter 3 % entsteht!

## **FAKTEN UND VORTEILE**

- ◆ kein störender Chlorgeruch
- ◆ sehr wirksame Kurzzeit-Desinfektion und verkürzter Arbeitsaufwand
- ◆ kein Energieaufwand
- ◆ unschädlich für Mensch und Umwelt
- ◆ Keine Rückstände!

**LIEFERFORM:** 6-kg-Kanister, 35-kg-Kanister, 240-kg-Fass

**KENNZEICHNUNG NACH DEM CHEMIKALIENGESETZ:** C Ätzend. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt.