



Gammacolor s.r.l.
Via Zeuner,5 20822 Seveso (MB) Italy
tel. +39 0362550550 fax +39 0362551915
email info@gammacolorsrl.com



Associazione Tessile e Salute
Azienda associata

p.IVA 00736390964 C.F. 02639210158 c.c.i.a. Milano n. 927455 Codice ISS azienda 00736390964

ANTIFERMENTATIVO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Aspetto: liquido limpido verdastro.

Comportamento in acqua: solubile in ogni rapporto.

pH sol. 10%: 5 ± 1 .

Stabilità al magazzinaggio: buona nelle normali condizioni ambientali.

Teme il gelo e le temperature superiori a 40° C.

PROPRIETÀ:

Antifermentativo è un efficace battericida a largo spettro, che conferisce un'ottima protezione al sistema e consente di operare con maggiore sicurezza e di ottenere un risparmio sul costo – efficacia.

Antifermentativo garantisce la conservazione dei prodotti attaccabili dai germi gram – positivi e gram – negativi.

Antifermentativo, essendo una miscela di diversi principi attivi, permette di ottenere i seguenti vantaggi:

- ha uno spettro d'azione notevolmente più ampio rispetto ai prodotti mono – componenti,
- esercita un'azione rapida ma allo stesso tempo duratura,
- molto difficilmente i batteri riescono ad assuefarsi al prodotto.

Antifermentativo non provoca ingiallimenti o variazioni di colore, non altera la reologia del sistema e non è schiumogeno.

IMPIEGO:

La concentrazione minima di **Antifermentativo** verso i microrganismi sperimentali varia mediamente da 200 a 400 ppm. Così l'uso del prodotto ai livelli raccomandati di 0,2 – 0,4 % sul peso merce consente di avere un eccellente margine di sicurezza contro la contaminazione microbica.

Keywords; antifermentativo, antimuffa, battericida,

I dati riportati sono puramente indicativi e privi di garanzie da parte nostra, da non considerarsi specifici.
Per informazioni : e-mail lab@gammacolorsrl.com