



Ultrasil[®] 53

Beskrivelse

Neutralt, pulverformigt enzymatisk rengøringsmiddel til rengøring af membranfiltreringsanlæg i levnedsmiddelindustrien

Produktfordele

- god rengøringseffekt over for proteiner m.m. i kraft af enzymer
- anvendelig på pH-følsomme membraner
- kraftig emulgerende effekt over for olie og fedt

Egenskaber

Koncentrat

Udseende:	hvidt krystalinsk pulver *
Opbevaring:	-10°C til 40°C
Opløselighed:	blandbart med vand i op til 3%
Vægtfylde/20°C:	0,88 - 0,92 g/cm ³
P-indhold:	8,0%
N-indhold:	2,2%
COD:	-
Flammepunkt:	> 100°C

Brugsopløsning

pH:	8,5 – 9,5 * (1%, 20°C, demineraliseret vand)
------------	---

* Parametre til brug ved indgangskontrol

Korrosionsforhold

Under de angivne anvendelsesbetingelser er **Ultrasil 53** foreneligt med:

- **Metaller**

Rustfrit stål, stål.

- **Membranmaterialer**

Polysulfon, polyamid, polyacrylnitril, cellulose, celluloseacetat polypropylen, keramiske materialer m.fl.
Polyetheurea og elektrodialyse membraner kan blive uhjælpeligt blokeret af anioniske overfladestoffer

Generelt bør membran- og modulfabrikanternes begrænsninger, især vedrørende membranernes pH og temperaturstabilitet, overholdes nøje.

Anvendelse

Ultrasil 53 anvendes til rengøring af ultrafiltrerings- og omvendt osmoseanlæg. Produktets specielle buffer stabiliserer pH-værdien i brugsopløsningen og gør derved **Ultrasil 53** særligt egnet til pH-følsomme membraner. Et stort indhold af særligt egnede tensider sikrer en god emulgering af fedt.

Ultrasil 53 er specielt tilpasset den besmudsning, der findes i levnedsmiddelindustrien og fjerner således valle, mælk, protein, fedt, blod og lignende.

Ultrasil 53 indeholder proteolytiske enzymer, som forstærker den gode rengøringseffekt.

Det høje indhold af kompleksdannere i **Ultrasil 53** sikrer mod udfældninger af vandets hårdhedsdannere såvel i brugsopløsning som i efterskyllevandet.

Dosering: 0,5% – 2,0%

Brugstemperatur: 30°C – 55°C. Vær opmærksom på membranens temperaturbestandighed. Se anlægsleverandørens angivelser.

Indvirkningstid: 60 – 90 minutter

Efter endt rengøring skal alle flader, der kommer i forbindelse med mælk og mejeriprodukter, efterskylles grundigt med rent vand.

Kontrol

Koncentrationen kan bestemmes ved hjælp af ledningsevne måling eller titrering.

Se eventuelt særskilt ledningsevnekurve eller titrerforskrift.

Titrefaktor: 0,110

Forlag: 10 ml brugsopløsning

Indikator: acetatbuffer/PAN-indikator

Titervæske: 0,1 M kobbersulfat (CuSO₄)

Sikkerhed

For relevante risiko- og sikkerhedsætninger henvises til produktets sikkerhedsdatablad.

Udsagn, oplysninger og data præsenteret i dette dokument menes at være nøjagtige og pålidelige. Oplysningerne beskriver de karakteristiske træk ved produktet i almindelig brug, men kan ikke tages som en garanti, udtrykkelig garanti eller stiltende garanti for egnetheden til et bestemt formål og ændrer ikke obligatoriske garantirettigheder (hvis nogen). Specifikationer og ydeevne kan variere afhængigt af brugsbetingelserne. Da mange parametre vil påvirke produktets ydeevne og anvendelighed, fritager denne information ikke brugeren for ansvar med hensyn til egnetheden af produktet og passende sikkerhedsforanstaltninger, der skal træffes. Desuden skal en mulig krænkelse af patentrettigheder til enhver tid undgås.

(Version juni 2017 – erstatter august 2010)

Side 2 af 2