



Azienda con sistema
di qualità certificato
Certiquality
ISO 9001

Data revisione: 24/02/2023

SCHEDA DATI TECNICI

DESO FRESH

Attivatore biologico desodorizzante

Attivatore biologico per l'eliminazione dei cattivi odori provocati dalla decomposizione delle sostanze organiche.

I microrganismi selezionati di **DESO FRESH** metabolizzano le sostanze organiche comunemente presenti negli ambienti e responsabili della formazione di molecole maleodoranti. La sua azione non si limita ad un effetto deodorante di copertura come i prodotti tradizionali.

ELIMINAZIONE DEGLI ODORI MOLESTI MEDIANTE DIGESTIONE DELLE SOSTANZE ORGANICHE.

Una volta applicate, le speciali colture batteriche naturali di **DESO FRESH** utilizzano come nutrimento lo sporco costituito da comuni residui di origine organica quali grassi, olii, proteine, carboidrati, zuccheri e simili (di origine alimentare) e/o sudore, deiezioni (di origine fisiologica) ecc. Ne risulta una elaborazione della sostanza organica, che si trasforma in anidride carbonica ed acqua, e la conseguente eliminazione alla base delle caratteristiche maleodoranti.

Non tossico né aggressivo, non presenta controindicazioni.

Indicato per servizi igienici, cucine, pattumiere, locali e ambienti in genere.

IMPORTANTE:

DESO FRESH si nutre di composti di fosforo e combatte l'eutrofizzazione.

I suoi microrganismi sono facoltativi, possono cioè agire indifferentemente sia in ambiente aerobico che anaerobico, cioè in presenza o assenza di ossigeno.

IMPIEGO / DILUIZIONI:

Eliminazione dei cattivi odori:

- Nebulizzare sulle superfici interessate.

Smacchiatore (sostanze organiche):

- Se possibile assorbire con carta o stracci la macchia, nebulizzare o versare **DESO FRESH** sulla macchia strofinando; lasciar agire il più a lungo possibile, asciugare con carta o tampone

MANUTENZIONE BIOLOGICA PREVENTIVA. DESO FRESH è consigliato per:

- | | |
|---|---|
| - comunità: caserme, scuole, mense, ecc. | - aeroporti |
| - comuni: nettezza urbana, mercato del pesce, ecc | - campings, villaggi turistici |
| - nautica mercantile/da diporto | - industrie alimentari/conserviere |
| - lavanderie industriali | - salumifici |
| - allevamenti agricoli | - ospedali, cliniche, ambulatori medici |
| - piscine e centri sportivi | - macelli civici |

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Aspetto:	liquido bianco lattescente
Odore:	profumo fiori
Pool batterico specifico:	spore stabilizzate, del genere <i>Bacillus</i> , naturali (non O.G.M.)
Classificazione pool batterico:	Gruppo 1 secondo D.Lgs. nr.81 del 09/04/2008
Metabolismo:	anaerobico facoltativo ed aerobico
Produzione enzimatica:	amilasi, cellulasi, lipasi, proteasi, xilanase
Chemiotassi:	positiva
Esente da:	salmonella e shigella
Tossicità:	nessuna
pH:	6,8 ± 0,5 a 20 °C
Peso specifico:	1000 gr/lit ± 5 a 20 °C
Solubilità in acqua:	completa
U.f.c.*:	min 10 milioni/ml.



* U.f.c.: unità formanti colonie

Stabilità' allo stoccaggio:

12 mesi ca (se correttamente conservato, in recipienti chiusi).
Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce e da fonti di calore.

AVVERTENZE:

Stoccaggio in luogo fresco ed asciutto al di sopra di 10°C e al di sotto di 30°C.

Non impiegare, contemporaneamente ai prodotti biologici, sostanze come: acidi, soda caustica, candeggina, disinfettanti, ecc. Dopo la manipolazione lavarsi le mani (è una semplice precauzione, in quanto il prodotto non è né tossico, né aggressivo).

Prodotto soggetto a sedimentazione naturale, agitare prima dell'uso.

Non nebulizzare in direzione del viso. Non inalare il prodotto vaporizzato.

Conservare lontano da alimenti o mangimi e da bevande. Evitare il contatto con gli alimenti ed i contenitori destinati alla conservazione degli stessi.

PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

Le informazioni qui contenute sono state redatte con il supporto di dati attualmente disponibili. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi della idoneità e completezza di tali informazioni, in relazione al proprio utilizzo specifico.

