

Description

est un désinfectant à base d'acide peracétique et peroxyde d'hydrogène à action rapide destiné aux désinfections dans le domaine d'hygiène hospitalière, industrie agro- alimentaire, hygiène vétérinaire, et collectivité.

Composition P/V

Peroxyde d'Hydrogene	26.00%
Acide Acétique	7.00%
Acide Peracétique	5.00%

Mode d'Emploi

Culture	Nombre d'Applications	Doses
Fruits Rouges	1 à 2	300 à 400 cc/hl
Agrumes	1 à 2	300 à 400 cc/hl
Tomates	1 à 2	300 à 400 cc/hl
Olivier	1 à 2	300 à 400 cc/hl
Grandes Cultures	1 à 2	300 à 400 cc/hl
Arbres Fruitier	1 à 2	300 à 400 cc/hl
Vigne	1 à 2	300 à 400 cc/hl

Compatibilité

CONTI PEROX est compatible avec beaucoup de produits de traitement. Dans tous les cas, réaliser un test préalable. Notre responsabilité est expressément limitée à la garantie de qualité du produit dans son emballage d'origine.

Stockage

Stocker à l'abri du soleil et des fortes températures dans un local ventilé. Stocker dans un endroit propre et sec. Ne pas entreposer à moins de 0°C.