

Productos para limpieza de bodegas y tanques de fermentación.

Estos espacios están en contacto directo con el vino, por lo que se requiere una limpieza muy cuidadosa y sin residuos contaminantes.

Recomendado:

- **BASIC C 50:** Para limpieza alcalina fuerte (quita restos orgánicos, taninos, etc.). Se debe enjuagar muy bien.
- **OXIPURE BIO 15:** Muy efectivo como desinfectante. Ideal para eliminar microorganismos. No deja residuos tóxicos.
- **ACID C255:** Para eliminación de sarro en depósitos.
- **BASIC C40:** Detergente alcalino no espumante. Asegura limpieza sin dejar residuos.
- Agua caliente o vapor: Potencia la acción de los químicos y ayuda a esterilizar.



Productos para salas de envasado y fabricación.

Estas áreas requieren máxima higiene, especialmente en superficies que entran en contacto con el vino o los envases.

Recomendado:

- **DS 300:** Desinfectante para mesas, herramientas y superficies.
- **DS 400:** Desinfectante de amplio espectro. Útil en superficies y equipos.
- **NEUTRO E100:** Detergente neutro para limpieza de suelos, paredes y maquinaria.
- **SENSI HANDS:** Gel hidroalcohólico desinfectante para manos. En puntos estratégicos para operarios.



Recomendaciones generales:

- Usar productos certificados para la industria alimentaria.
- Tener protocolos CIP automatizados si es posible.
- Realizar controles de pH y residuos después del enjuague.
- Capacitar y formar al personal en la manipulación segura de productos químicos.

