

## Nettoyage des Cuves à Fromages



1 Prélavage à l'Eau  
Chaude (40-  
50°C)

2 Démontage  
des Décailleurs

Type de Produits préconisés: Détergent Alcalin complexant

Références Conseillées:

DIVOSAN SANIBRIGHT\*

Détergent alcalin moussant  
désinfectant sans chlore

Bio \*

DIVOFLOW NBE \*

Détergent Alcalin complexant  
sans chlore

DEPTAL SMP\*

Détergent Alcalin complexant  
désinfectant sans chlore

Bio \*

*En alternance (1 fois par semaine):  
Détergent Acide moussant très détartrant*

ACIMOUSSE \*

3 Nettoyage  
manuel de la  
Cuve et des  
Décailleurs

Concentration d'utilisation 1-2%



40°C



Laisser agir 15-20 minutes

Mode d'application: Manuel: Brosse / Lavette / Grattoir non abrasif (plastique)

*Manipuler les Biocides avec précautions – se  
référer à la Fiche de Données de Sécurité des  
produits et des préconisations d'utilisation de  
la Fiche Technique*

\* Autorisé en mode de production biologique

4 Rinçage à l'eau  
Froide du réseau