



## Applicazioni nel Settore Enologico

- Lavaggio ed igienizzazione vasche-serbatoi e vasi vinari
- Lavaggio ed igienizzazione superfici, serbatoi, nastri, macchine ed attrezzature
- Lubrificazione nastrovie
- Lavaggio bottiglie
- Lavaggio e disincrostazione membrane filtranti
- Igienizzazione membrane filtranti, attrezzature e macchine di riempimento
- Lavaggio pavimentazioni



Food&Beverage  
Division



Azienda con sistema di gestione  
certificato UNI EN ISO 9001  
Certificato N. IT12/0455



Durante le varie fasi del processo di vinificazione, l'uva ed il vino vengono a contatto con numerose superfici quali serbatoi, pompe, tubazioni, filtri, ecc. Tali superfici rappresentano delle potenziali fonti di inquinamento microbiologico del prodotto che possono dar luogo a fenomeni di alterazione dello stesso, quali ad esempio: l'aumento dell'acidità volatile, l'instaurarsi di processi di fermentazione spontanei non desiderati e modifiche delle caratteristiche organolettiche come lo sviluppo di odori anomali causati da muffe e/o incrostazioni presenti appunto sulle superfici di impianti, serbatoi ed attrezzature.

Una buona pratica di fabbricazione enologica non può prescindere, quindi, da una corretta prassi igienica consistente nell'applicazione costante e periodica di efficaci procedure di pulizia ed igienizzazione dei diversi comparti della cantina, in modo da determinare una riduzione di tali contaminazioni, con conseguente miglioramento delle qualità organolettiche del prodotto finito; il tutto nell'ottica di soddisfare le esigenze del consumatore finale sia in termini di qualità e bontà del prodotto, sia in termini di sicurezza alimentare dello stesso.

Dal punto di vista normativo gli aspetti igienico-sanitari del processo di vinificazione sono contemplati nel più ampio quadro legislativo, relativo all'igiene dei prodotti alimentari, sancito dal Regolamento CE 852/2002.

Il suddetto regolamento europeo prescrive dei requisiti specifici relativi sia alla progettazione dei locali nei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati, sia alla scelta dei materiali utilizzati nella costruzione di piani di lavoro, impianti ed attrezzature coinvolti nel processo di produzione degli alimenti; ciò allo scopo di consentire corrette prassi igieniche idonee ad impedire eventuali contaminazioni a tutela dei consumatori.

Una corretta modalità di pulizia deve innanzitutto prevedere la **rimozione manuale o meccanica dei residui di lavorazione**, operazione da eseguire sistematicamente al termine di ogni lavorazione o, se necessario, anche durante la fase di lavorazione. Questa operazione è fondamentale poiché l'accumulo di residui favorisce l'adesione e lo sviluppo dei microrganismi sulle superfici, nonché la formazione del cosiddetto biofilm che protegge gli stessi dall'azione degli igienizzanti. A questa fase segue la **detersione** che ha il fine di eliminare lo sporco adeso alle superfici e viene eseguita oltre che con l'ausilio di spazzole, che esercitano un'azione meccanica, anche mediante l'impiego di detersivi specifici che agiscono distaccando lo sporco dalle superfici ad opera del loro potere bagnante e sospensivante. All'operazione di detersione segue, infine, l'**igienizzazione** il cui scopo è ridurre la carica microbica che può causare alterazioni organolettiche del prodotto. Tale operazione viene effettuata mediante l'applicazione di igienizzanti chimici che agiscono con efficacia nel controllo dei microrganismi potenzialmente presenti sulle superfici.

Sulla base delle suddette considerazioni, al fine di incontrare le esigenze degli operatori del settore, AQUOS propone i seguenti prodotti ad azione detergente e/o igienizzante, idonei a garantire un elevato livello di sicurezza igienica della cantina enologica, nonché altri prodotti funzionali all'attività di imbottigliamento dei vini quali lubrificanti per nastrovie.

Tali prodotti, di seguito descritti, possono essere suddivisi secondo le seguenti specifiche applicazioni:

- Lavaggio ed igienizzazione vasche-serbatoi e vasi vinari
- Lavaggio ed igienizzazione superfici, serbatoi, nastri, macchine ed attrezzature
- Lubrificazione nastrovie
- Lavaggio bottiglie
- Lavaggio e disincrostazione membrane filtranti
- Igienizzazione membrane filtranti, attrezzature e macchine di riempimento
- Lavaggio pavimentazioni

### Lavaggio ed igienizzazione vasche-serbatoi e vasi vinari



#### Enotar

Detergente caustico liquido, non schiumogeno, idoneo per la rimozione di sporchi pesanti.

Nel settore enologico, grazie alla sua elevata alcalinità, è utilizzato per la **detartarizzazione** dei contenitori e per la pulizia delle linee di vinificazione. **Non utilizzare su superfici in alluminio e metalli dolci.**

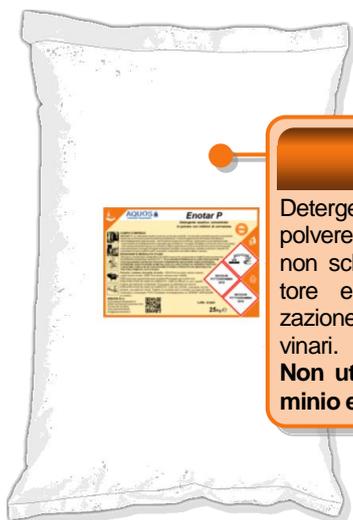


FORMULATO CON  
POTASSA CAUSTICA

#### Enoflow

Detergente liquido fortemente caustico, formulato con potassa caustica, inibitori di corrosione e sequestranti, idoneo per la rimozione di tartrati da contenitori, vasche e serbatoi nell'industria enologica.

**Non utilizzare su superfici in alluminio e metalli dolci.**



### Enotar P

Detergente caustico concentrato in polvere, con inibitori di corrosione, non schiumogeno, indicato nel settore enologico, per la detartrizzazione di vasche-serbatoi e vasi vinari.

**Non utilizzare su superfici in alluminio e metalli dolci.**



### Enosan

Detergente liquido alcalino clorato che trova impiego, nel settore enologico, per l'igienizzazione a freddo di serbatoi, vasche, vasi vinari ed attrezzature varie. Possiede un elevato potere sequestrante e consente un facile risciacquo. Non è corrosivo su metalli duri e materiali plastici.

**Non utilizzare su alluminio e metalli dolci.**

Lavaggio ed igienizzazione superfici, esterno serbatoi, nastri, macchine ed attrezzature



FORMULATO CON  
POTASSA CAUSTICA

### Aquafoam HA

Detergente schiumogeno alcalino idoneo per la pulizia a pressione di serbatoi in acciaio inox, piastrellati e pavimenti nell'industria enologica.

**Non utilizzare su metalli leggeri quali alluminio e materiali zincati.**



### Aquafoam MA

Detergente schiumogeno a bassa alcalinità indicato per l'impiego nell'industria enologica, alimentare in genere, nell'imbottigliamento delle bevande e nel settore lattiero caseario. **Può essere impiegato su superfici plastiche e metalli leggeri come l'alluminio.**



### Aquafoam Acid

Detergente schiumogeno acido indicato per l'applicazione quotidiana o periodica nell'industria enologica, nell'imbottigliamento delle bevande e nel settore lattiero-caseario. È particolarmente indicato per la rimozione dei depositi calcarei dovuti alla durezza dell'acqua ed altri depositi minerali dagli impianti e dalle attrezzature di produzione.

**Non utilizzare su alluminio e materiali zincati.**



### Cloractive FC

Detergente schiumogeno alcalino cloroattivo indicato per l'uso quotidiano nell'industria enologica, conserviera, nella produzione di bibite, nei mattatoi e nelle industrie ittiche e di lavorazione del pollame. Può essere usato per la pulizia di serbatoi, pareti piastrellate, pavimenti, riempitrici ed altre attrezzature impiegate nelle industrie alimentari. **Non utilizzare su alluminio e materiali zincati.**



### Aquafoam Ampho

Detergente schiumogeno igienizzante, a base di biocidi anfoteri, indicato per i trattamenti di pulizia e contemporanea igienizzazione di tutte le superfici nelle industrie enologiche, delle bevande e alimentari in genere. La presenza nel formulato di uno speciale tensioattivo anfotero ad azione biocida, assicura un elevato grado di igiene su tutte le superfici normalmente presenti nelle industrie alimentari. **Non utilizzare su alluminio e materiali zincati.**

## Lubrificazione nastrovie



### Luboquant AM50

Lubrificante amminico particolarmente indicato per nastri trasportatori in uso nelle industrie alimentari e dell'imbottigliamento in genere. Attivo anche in presenza di acque dure ed in condizioni di elevata velocità dei nastri, garantisce un'efficace azione igienizzante evitando la formazione di limo, che è sorgente di cattivi odori.

### Luboquant S

Prodotto particolarmente idoneo per la lubrificazione di nastrovie per bottiglie in plastica ed imballi in cartone nelle industrie delle bevande, del latte ed alimentari in genere. Attivo anche con acque dure, ha azione igienizzante e non è schiumogeno. Garantisce un'azione lubrificante superiore a quella dei classici lubrificanti a base di saponi o di ammine sintetiche, evita la formazione di residui neri sul fondo dei contenitori e non causa fenomeni di cracking.



## Lavaggio bottiglie



### Aquaflow WB

Detergente liquido caustico contenente inibitori di corrosione ed antischiuma, stabile a basse temperature, idoneo nel settore enologico per il lavaggio bottiglie ed il lavaggio a spruzzo. Ha un ottimo potere detergente, favorisce la rimozione delle etichette e previene la formazione di aloni sulle bottiglie causata da un'eccessiva durezza dell'acqua.



### Aqualon AD

Additivo per soluzioni alcaline di lavaggio nell'industria alimentare e dell'imbottigliamento. Nel lavaggio delle bottiglie previene la formazione di calcare esaltando l'effetto brillantante.



### Aqualon AS 500

Additivo per soluzioni alcaline di lavaggio ad effetto antincrostante, brillantante ed antischiuma. Particolarmente indicato nel settore enologico durante le operazioni di lavaggio bottiglie.

## Lavaggio e disincrostazione membrane filtranti



### Aquasafe CLR

Detergente alcalino clorinato, ad elevata efficacia, idoneo per la rimozione di contaminazioni organiche ed inorganiche da membrane di UF\* e MF\* stabili al cloro. È un detergente liquido, mediamente alcalino, indicato per acque ad elevata durezza e prevalentemente utilizzato per applicazioni nel settore lattiero-caseario con membrane di UF\* e MF\*. Il prodotto è idoneo anche per applicazioni nelle industrie delle bevande, nel settore enologico e nel settore farmaceutico.

### Aquasafe 700 K

Detergente per impianti a membrana in uso nelle industrie lattiero-casearie, enologiche, delle bevande e farmaceutiche. È indicato per la rimozione di contaminazioni organiche in impianti di UF\* e OI\* con membrane a fibre cave, piane e tubolari. È un formulato completo contenente tensioattivi che assicurano una rapida rimozione dei residui e sequestranti organici che limitano la precipitazione dei sali costituenti la durezza; inoltre è compatibile con membrane in polisulfone, fluoropolimero e acetato di cellulosa rigenerato.



### Aquasafe AC 2

Detergente acido disincrostante, a bassa schiuma ed elevata efficacia, per la detergenza delle membrane. Può essere applicato per la rimozione dei depositi calcarei in tutti i settori delle industrie alimentari, di imbottigliamento delle bevande e nel settore lattiero-caseario, dove è particolarmente efficace nella rimozione della pietra di latte.

**ATTENZIONE: contiene acido fosforico e non può essere quindi utilizzato per il trattamento di membrane MF\* in ceramica.**



UF\*: ultrafiltrazione; MF\*: microfiltrazione; NF\*: nanofiltrazione; OI\*: osmosi inversa

## Igienizzazione membrane filtranti, attrezzature e macchine di riempimento



### Spectrum PA5

Igienizzante a base di acido peracetico stabilizzato, non schiumogeno e facile da risciacquare. È normalmente utilizzato nell'industria enologica, nell'imbottigliamento delle bevande, nel settore lattiero caseario e nell'industria farmaceutica come igienizzante terminale.



### Bioxyl 1000

Soluzione stabile di biossido di cloro a 1000 ppm idonea come igienizzante in alternativa al cloro e all'acido peracetico (PAA) in applicazioni alimentari (**non genera THM/AOX**) e come agente igienizzante in sistemi inquinati da biofilm. **Approvato dalla FDA al titolo 21 del CFR per le applicazioni dei par. 173.300 e 173.325.**



### Spectrum PC

Soluzione ad efficace azione igienizzante, a base di ossigeno attivo stabilizzato e acido percitrico, idonea per l'igienizzazione di impianti ed attrezzature normalmente in uso nel settore enologico e nelle industrie alimentari in genere. Non genera schiuma, è facilmente risciacquabile e, al termine della sua azione, non lascia residui tossici poiché i suoi reflui sono solo soluzioni molto diluite di acqua ossigenata. Il suo impiego è indicato nelle industrie alimentari in cui è alta la probabilità del suo contatto con gli alimenti.

## Lavaggio pavimentazioni



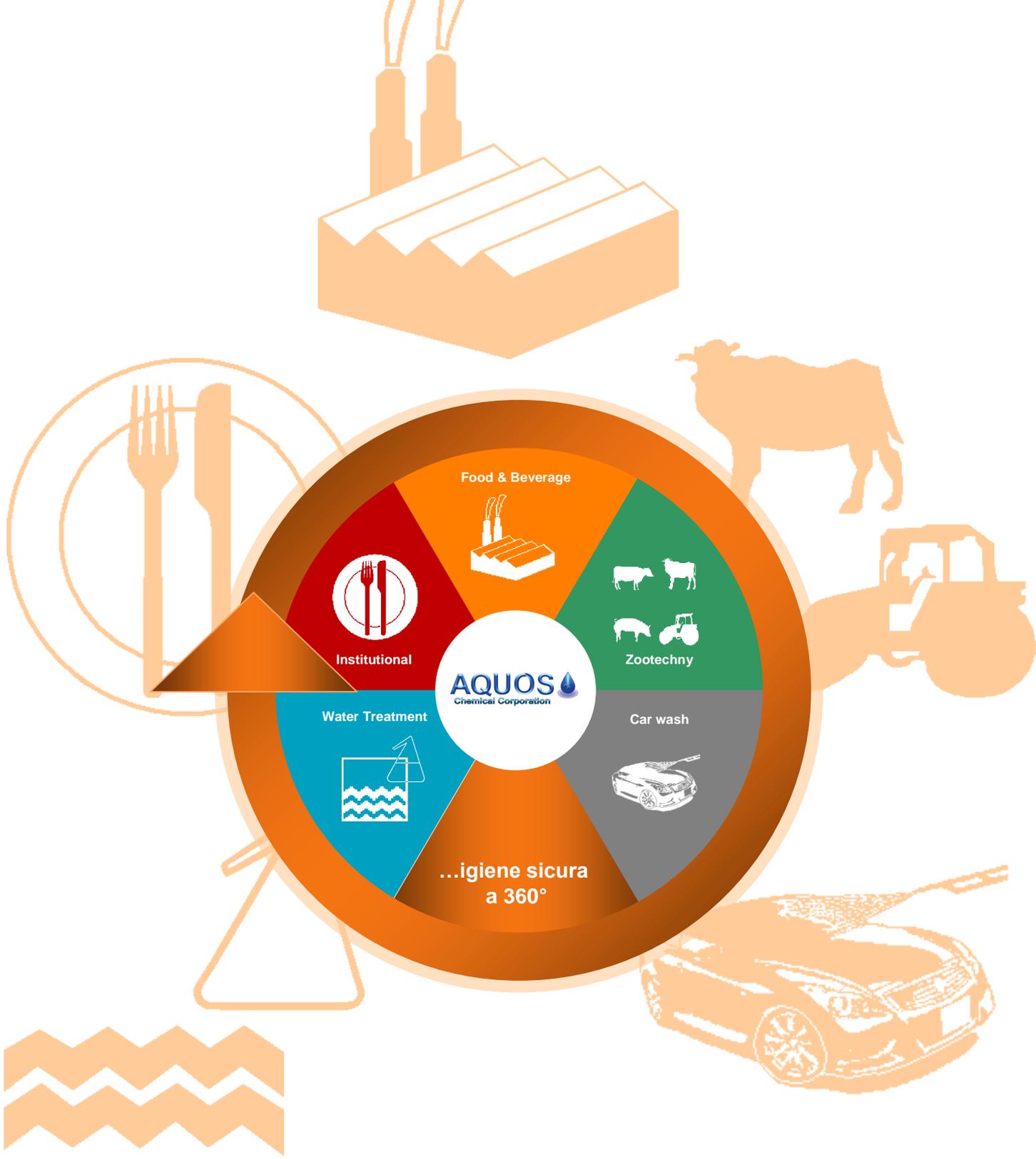
### Queen 890

Detergente liquido indicato per l'igienizzazione manuale di utensili ed attrezzature alimentari e per l'igiene dei pavimenti industriali. Rimuove rapidamente tutte le contaminazioni oleose, grasse e proteiche. Può essere impiegato per la detersione dei pavimenti mediante lavasciuga in quanto non genera schiuma.



### Magma K

Detergente alcalino solventato, a base di tensioattivi altamente bagnanti, emulsionanti ed imbibenti, con elevata rapidità di azione e penetrazione, idoneo per la rimozione di residui carboniosi, grassi, oli di lubrificazione, inchiostri, cere, ecc. Può essere utilizzato per la pulizia di pavimenti industriali e per lo sgrassaggio di impianti ed attrezzature nell'industria alimentare, di motori, rulli di stampa, teloni, pezzi metallici, ecc.



Copyright © Aquos S.r.l. 2019 – Tutti i diritti riservati – Brochure Applicazioni nel Settore Enologico - E1R1.0619

**AQUOS**  
 Chemical Corporation  
*....a little magic for a perfect clean*

Piazza Regina Margherita, 24  
 80040 San Gennaro Vesuviano (NA)

(+39) 081 3415947

(+39) 081 3415947

(+39) 345 1116363

(+39) 392 9513074

[www.aquoschemical.it](http://www.aquoschemical.it)

[info@aquoschemical.it](mailto:info@aquoschemical.it)



Azienda con sistema di gestione  
 certificato UNI EN ISO 9001  
 Certificato N. IT12/0455

