

ВОЛСЕПТ® Стерил

Антисептик против бактерий рода *Leuconostoc*

Описание:

Волсепт®Стерил – антисептическое средство для сахарной промышленности нового поколения. Данный продукт был разработан специально для сахарной промышленности и по сравнению с антисептиками всех других типов обладает крайне высокой активностью против бактерий рода *Leuconostoc*.

Применяется для дезинфекции транспортерно-моечной воды, диффузионного сока и жомопрессовой воды, дезинфекции технологической оборотной воды.

Применение в технологическом процессе в качестве антисептического средства:

Для устранения биопоражения препарат рекомендуется применять при помощи дозирочного насоса в концентрированном неразбавленном виде «шоковым» методом дозировки в расчете 100-250 мл на 1 м³ обрабатываемой среды (100-250 ppm). Доза в 250 ppm ликвидирует микробиологическое заражение после экспозиции в течении 5 мин., доза в 100 ppm ликвидирует микробиологическое заражение после экспозиции в течении 60 мин.

Для предупреждения микробиологического заражения **Волсепт®Стерил** может дозироваться непрерывно в количестве 10-50 ppm (10-50 мл на 1 м³ обрабатываемой среды). При таком способе дозировки для исключения возникновения микробиологической устойчивости к компонентам препарата рекомендуется использовать его совместно с антисептиком **Волсепт®Д**.

Рекомендации по совместному применению антисептиков выдаются по запросу специалистами ООО «ВПО «Волгохимнефть» исходя из технологических и микробиологических условий на Вашем предприятии.

Применение в качестве дезинфектанта для обработки оборудования:

Волсепт®Стерил также применяется для дезинфекции различных поверхностей, оборудования (в том числе пищевого), тары, трубопроводов, инвентаря, стен, полов.

Дезинфекцию проводят после предварительной подготовки (отсоединения и разборки необходимых узлов), сбора остатков продуктов и тщательного ополаскивания оборудования чистой водой в соответствии с рекомендацией по его обслуживанию.

После полного удаления остатков продуктов и чистой воды после ополаскивания, обработать объект рабочим раствором **Волсепт®Стерил** (водный раствор препарата). Раствор готовится путем добавления и последующего перемешивания расчётного количества антисептика в ёмкость, наполненную водой.

Для обработки поражённого микроорганизмами оборудования требуется приготовить водный раствор **Волсепт®Стерил** в соотношении 1:80 (время экспозиции 5 мин). Для предупредительной дезинфекции оборудования требуется водный раствор препарата с соотношением 1:150 (время экспозиции 60 мин).

ВОЛСЕПТ® Стерил

Антисептик против бактерий рода *Leuconostoc*

Порядок применения:

■ Наносят рабочий раствор средства на обрабатываемую поверхность так, чтобы обеспечивалось смачивание всей поверхности обрабатываемого объекта на протяжении всего времени экспозиции. При необходимости применяют механическое воздействие щетками или ершами и многократное протирание ветошью. После необходимой экспозиции рабочий раствор смывают водой в течение 7-10 минут

■ Погружают, замачивают в рабочем растворе емкостях (ваннах) посуду, инвентарь, инструменты, мелкие разборные детали и изделия и выдерживают не менее заданного времени экспозиции. При необходимости применяют механическое воздействие щетками или ершами или многократное протирание ветошью. После необходимой экспозиции рабочий раствор смывают питьевой водой в течение 7-10 минут.

Для ручного способа санитарной обработки (погружением, замачиванием) деталей, оборудования, инвентаря и тары, посуды должны быть предусмотрены стационарные и (или) передвижные 2-х - 3-х секционные моечные ванны, столы для запчастей, стеллажи для сушки деталей, инвентаря.

■ Заполняют весь или часть объема емкостей, емкостного оборудования, тары. Путем покачивания, с помощью механических мешалок или другим способом обеспечивают смачивание всей поверхности обрабатываемого объекта на протяжении всего времени экспозиции. При необходимости применяют механическое воздействие щетками или ершами и многократное протирание ветошью.

Хранение:

Антисептик **Волсепт®Стерил** рекомендуется хранить в вентилируемых помещениях при температуре от +10°C до +40°C отдельно от пищевой продукции.