



WK- 710

Revisión: N°2

Fecha: Febrero 2017

Página: N°1

DIOXIDO DE CLORO, 5%

Autorización DIRECTEMAR: N° 12.600/05/584/VRS

WK-710 (ClO_2), es un bactericida de amplio espectro inerte, posee rango de acción contra todo tipo de gérmenes y bacterias, con actividad germicida constante y excelente poder residual. Por su doble molécula de Cloro y Oxígeno, posee la peculiaridad de descomponerse únicamente en presencia de microorganismos, por lo cual su poder residual se prolonga por varios días.

WK-710 actúa sólo cuando los agentes patógenos están presentes en el sistema; la molécula de dióxido de cloro está inactiva, hasta que exista un desarrollo de microorganismos, en cuyo caso se liberará. Una vez destruidos, el dióxido de cloro permanecerá en su forma estable hasta la aparición de nuevos microorganismos, teniendo así un poder residual hasta que se agote.

WK-710 no es tóxico pues sus componentes son totalmente biodegradables. No destruye la materia orgánica. Actúa en aguas duras, es de fácil manejo y aplicación.

WK-710 no desprende cloro libre, el cual es tóxico e irritante, no imparte sabores ni olores desagradables, no es corrosivo en las concentraciones recomendadas. Estas características y el hecho de tener un alto poder bactericida, lo hace superior al cloro e hipocloritos.

EJEMPLOS DE DOSIFICACIÓN

- *En estanques y cisternas de agua, piscinas, torres de enfriamiento, aguas industriales, cañerías, etc.
- *Para potabilizar agua.
- *Como preservante de alimentos y bebidas sin sabor ni olor.
- *Como control de olores, desodorizador y esterilizador ambiental.
- *En la industria pecuaria en general, para potabilizar agua, desinfección de equipos, locales criaderos, etc.; ayudando en los programas de sanitarios.
- *Mediante bombas dosificadoras en tuberías y líneas de procesos, inmersión de los objetos a desinfectar, directamente en el producto, pulverización directa sobre superficies en plantas lácteas, alimenticia y farmacéutica la presencia de gérmenes patógenos, como algas, esporas, hongos, limos, bacterias, etc.,
- * Desinfección de alto nivel en áreas hospitalarias.
- * Desinfección sistemas CIP.
- *Barreras Sanitarias
- *Desinfección frutas y verduras con enjuague posterior (USDA 3D)
- * Lavado de superficies de proceso, aves, pescado, mariscos.



WK- 710

Revisión: N°2

Fecha: Febrero 2017

Página: N°2

Instrucciones de Uso		
LUGAR	DIOXIDO DE CLORO (ppm)	DIOXIDO DE CLORO (ml/5Lt)
Purificación de agua para beber	1-2 ppm	0.1-0.2ml
Purificación de hielo	20 ppm	2ml
Desinfección de superficies y equipos.	100- 150 ppm	10- 15ml
Desinfección de legumbres, frutas y verduras.	25- 50 ppm	2.5-5ml
Control olores	500-2000ppm	50-200ml
Carnes (inmersión)	5 ppm.	0.5ml
Pescados- mariscos (inmersión)	10-100 ppm	1 -10ml

Recomendaciones: Preparar la dilución al momento de utilizar, aplicar sobre la superficie y dejar actuar por 5 minutos mínimo. Enjuagar completamente con agua cuando se requiera.

Especificaciones Técnicas	
1. Aspecto	Líquido traslúcido incoloro, aroma característico cloro suave
2. Ingredientes activo	5,5% aprox.
3. Densidad	1,0 - 1,2
4. pH (concentrado)	9,0+/-0.25
5.- Solubilidad	Completa en agua fría o tibia (35°C)
6. Biodegradable	Si
7.- Estabilidad	Cinco meses en condiciones normales de almacenamiento

Precauciones

Mantener el envase cerrado y etiquetado en un lugar fresco, seco, lejos de la luz solar directa y fuentes de calor-ignición. No almacenar ni mezclar con productos inflamables, combustibles y oxidantes. Puede producir irritación, utilizar guantes y gafas para su manipulación.



WK- 710

Revisión: N°1

Fecha: Mayo 2016

Página: N°3

Primeros Auxilios

Ingestión

No induzca vómitos. De a beber abundante cantidad de agua. Consulte a un médico inmediatamente.

Contacto Ocular

Lavar con abundante agua por 15 minutos. Consultar médico.

Contacto Dérmico

Lavar con abundante agua. Si la irritación persiste, consultar médico.

MANTENER LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Elaborado por: Yazmin Pinto (QI)

Aprobado por: Marcela Olavarria (QA)