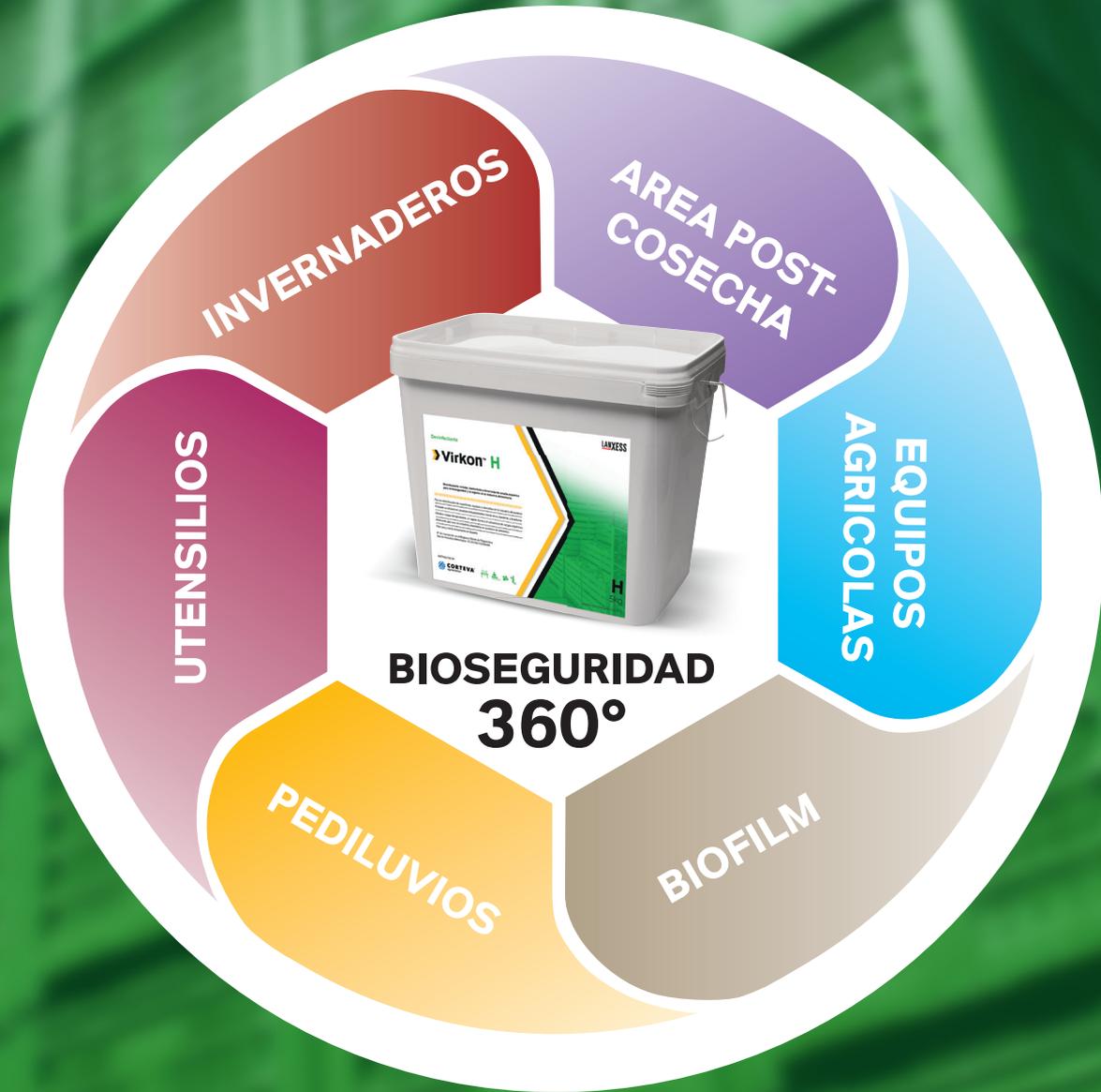


Desinfectante

**Virkon™ H**



Desinfectante viricida, bactericida y levuricida de amplio espectro para la bioseguridad y la higiene en la Industria Alimentaria



Para la desinfección de superficies, equipos y utensilios en la Industria Alimentaria.

**Probada su eficacia en pruebas independientes frente virus, bacterias y levaduras.**

Efectivo a bajas temperaturas, en aguas duras y en presencia de cargas orgánicas.

Adecuado para su uso en Industria Alimentaria en ausencia de alimentos.

Distribuidor oficial de LANXESS



**Dow AgroSciences Ibérica, S.A.**  
Campus Tecnológico DuPont Pioneer  
Carretera Sevilla-Cazalla (C-433) km 4,6  
41309 La Rinconada (Sevilla) - Tel: 954298300  
[www.cortevea.es](http://www.cortevea.es)

# Características Generales

## Amplio espectro biocida

El más amplio espectro de actividad probado **frente a virus, bacterias, micobacterias, hongos y esporas, de entre todos los desinfectantes actualmente disponibles en el mercado.**

## Gran rapidez de acción

Limpia y desinfecta en una sola aplicación; no necesita prelavado. Su acción microbicida completa, según las especificaciones de los patógenos, se consigue con un tiempo de inactivación de los mismos de 5-10 minutos.

## Formulación

La formulación se presenta en polvo soluble que se activa al ser disuelto en agua, ofreciendo mayor seguridad para el aplicador frente a las formulaciones líquidas tradicionales que se presentan activadas.

## Exclusivo triple modo de acción biocida

Integrando la acción de los compuestos peroxidados, ácidos orgánicos y tensoactivos.

## Adecuado para múltiples usos

Puede usarse para la limpieza y desinfección de superficies en elementos estructurales del invernadero, maquinaria, equipos, utillaje, recipientes, contenedores, cintas transportadoras, vehículos, zonas de acceso y paso, pediluvios, etc.

## Baja dosis de uso

La dosis es de 1:100, es decir, al 1%, que es equivalente a **10 gramos de Virkon™ H por 1 L de agua.**



## Versatilidad de usos

### Superficies de recipientes, contenedores y cintas transportadoras de cosecha

### Superficies de maquinaria de aplicación

Cubas y sistemas de conducción de los caldos de tratamientos fertilizantes y fitosanitarios.

### Superficies de contacto con el suelo

Como el calzado, ruedas de vehículos, maquinaria, etc.

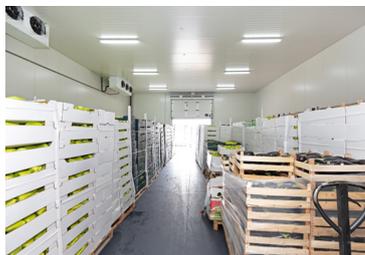
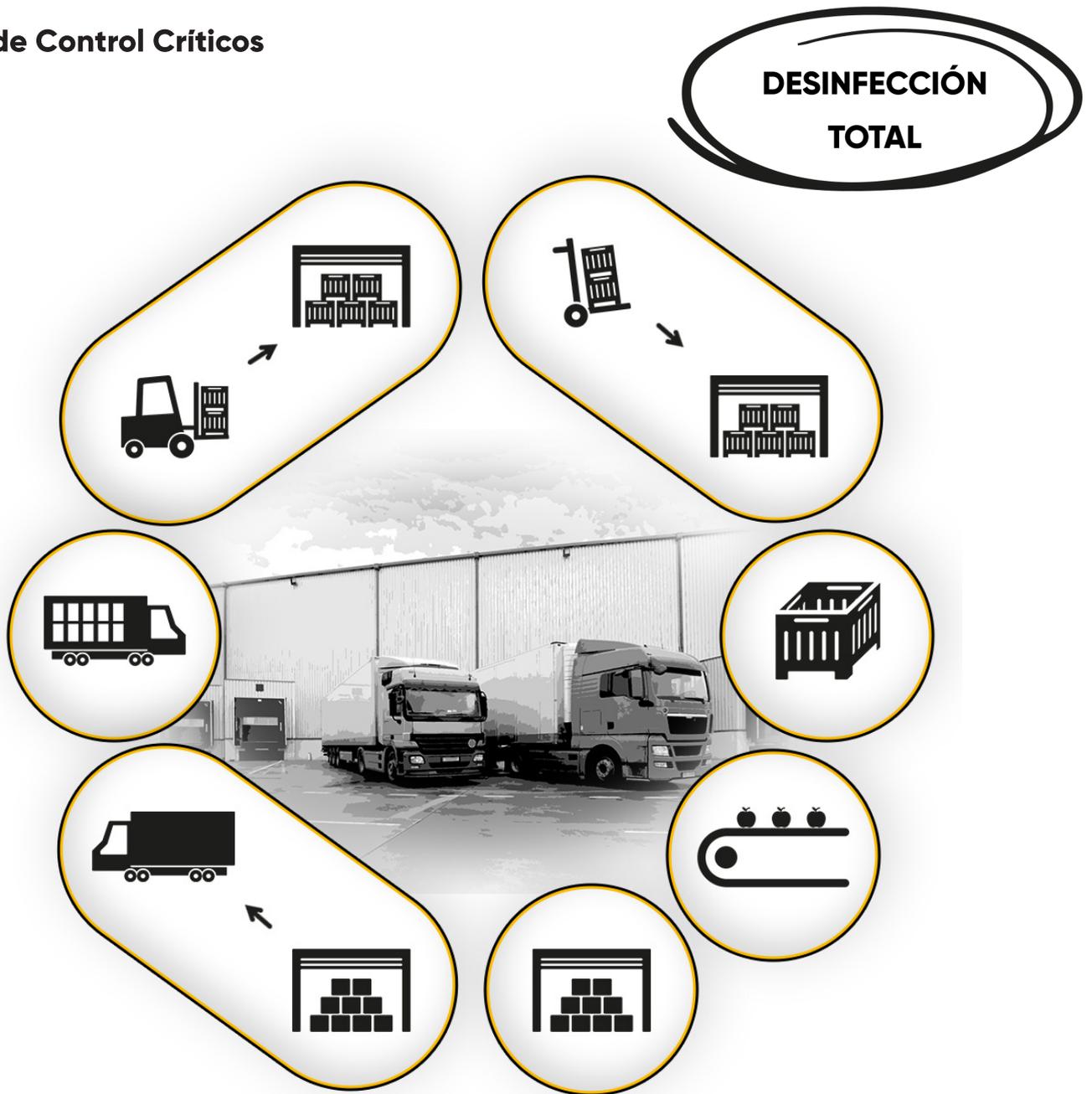
### Superficies de almacenes, materiales de almacenaje y otros equipos de la Industria Alimentaria

• Carros de transporte, transpalets, pallots vacíos, cajas vacías, clasificadoras, paredes y techos de almacenes, cajas y ruedas de camión, pediluvios, etc. • Cualquier superficie, equipo y utensilio que necesite ser desinfectado en la Industria Alimentaria.

### Superficies de utillaje

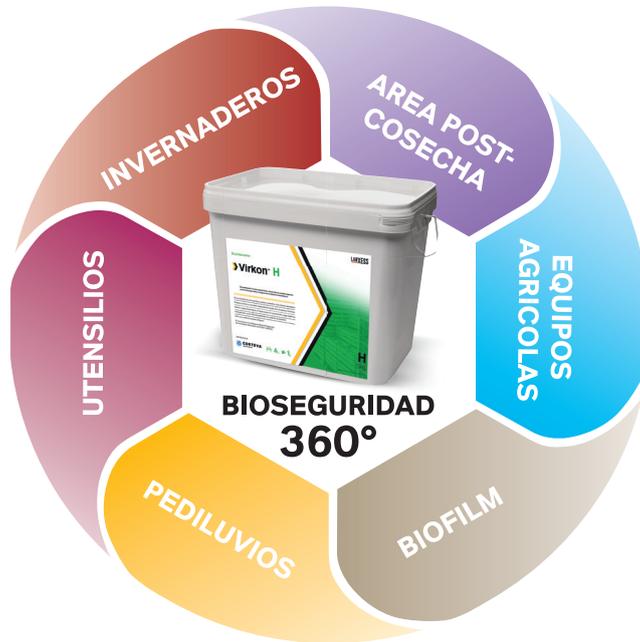
Herramientas de poda y corte, alambres de sujeción, etc.

## Puntos de Control Críticos



**Virkon™ H** dispone de un indicador de color que, advierte al usuario que la solución está activa, mientras se mantiene coloreada en rosa. Cuando desaparece dicho color habrá que desecharla.

Gracias a la gran calidad de su formulación, la solución de **Virkon™ H** durará entre 5 y 7 días en función del grado de suciedad que deba desinfectar.



Distribuidor oficial de LANXESS

Visítenos en **corteva.es**