

## NETTOYAGE MEMBRANAIRE

**AQUATREAT 859** est un produit liquide de nettoyage fortement alcalin qui est particulièrement adapté pour traiter les dépôts organiques et inorganiques des membranes d'osmose inverse d'ultrafiltration, de nanofiltration et de microfiltration.

**AQUATREAT 859** élimine les graisses, les huiles et les micro-organismes, le biofilm et en même temps complexe le calcium, le magnésium et le fer et agit donc également sur les incrustations dures, habituellement traitées par nettoyage acide.

L'opération de nettoyage de membranes est effectuée avec ce produit unique, évitant les deux phases classiques de nettoyage alcalin et acide.

La capacité de la membrane est restaurée en une seule phase.

**AQUATREAT 859** est de qualité alimentaire donc peut être utilisé dans des applications d'eau potable et alimentaires.

### MISE EN OEUVRE

Le protocole de mise en œuvre est le suivant, dans le cadre de l'utilisation d'un CIP (= Cleaning In Place):

- Un réservoir avec un volume de 5 à 10 fois la capacité de l'installation est rempli d'eau osmosée ou d'eau adoucie.
- Ajouter 5 à 20% du volume total d'AQUATREAT 859 ( usuellement 15%).
- Cette solution est mise en circulation à travers la membrane, dans une phase de mise en service usuelle de l'installation pendant 4 à 8 heures.
- Au début de l'opération, un faible moussage par l'effet de saponification pourra être constaté.
- Eliminer la solution éventuellement neutralisée avec de l'acide.
- La membrane est ensuite rincée avec de l'eau osmosée ou adoucie pendant au moins pendant une demi-heure.
- Remise en service de l'installation.
- Ce nettoyage peut être mis en œuvre lorsque la membrane perd 20% à 30% de sa capacité. Un nettoyage préventif peut également être mis en œuvre après un certain temps de marche de l'installation ou après traitement d'un certain volume.

### PRESENTATION

Aspect : liquide incolore

pH : >11

Densité : 1,19 +/- 0,02

Solubilité dans l'eau : infinie

### MANIPULATION

**AQUATREAT 859** est un produit très alcalin et de qualité alimentaire. Pour plus d'informations veuillez consulter la fiche de sécurité.

### CONDITIONNEMENT

Bidons et fûts en polyéthylène de 22 et 220 litres ou containers de 1000 litres.

Zone d'Activité Crozelier

55130 ABAINVILLE

Tel : 03.29.90.90.45

Fax : 03.29.90.78.45

Courriel : [contact@leareine.fr](mailto:contact@leareine.fr)

*Des solutions sur mesure...*