

PROTECTION INTEGREE AUX BATIMENTS VITICOLES

Cuveries, salles de mise en bouteilles, locaux de vinification, stockage de matières sèches.



TRAITEMENT INTERNE DES CUVES ŒNOLOGIQUES

REVÊTEMENT ÉPOXY AGRÉÉ ALIMENTAIRE DEPRO CHOC CONTACT VITI

- ✓ Conforme au «Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Filière Vin».
- ✓ Conforme 2010 sur la réglementation COV. Garanti sans Pentachlorophénol.
- ✓ Inertie Alimentaire selon Rapport d'essai IANESCO N° RE-11/09368-07-2011
- ✓ Conforme au Point Critique de Maîtrise n° 6 démarche HACCP
- ✓ Conforme à la réglementation française-brochure 1227 éditée par les JO.
Conforme au Règlement CEE n° 852 du 29 avril 2004 relative à l'hygiène en milieu alimentaire.
Conforme à la Directive 2002/16/CE du 20 février 2002 concernant « l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. »
- ✓ Application à froid ou à chaud
- ✓ Tenue excellente à l'abrasion et aux chocs.
- ✓ Finition glacée : facilité de décontamination.



TRAITEMENT DES SOLS EN CAVES

REVÊTEMENT DE SOL POUR CAVES DEPRO CHOC INTENSE VITI HAUT EXTRAIT SEC*

- ✓ Conforme au «Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Filière Vin».
- ✓ Conforme 2010 sur la réglementation COV. Garanti sans Pentachlorophénol.
- ✓ Recommandé dans les démarches HACCP.
- ✓ Garanti sans Pentachlorophénol.
- ✓ Conforme au « Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène des Filières alimentaires »
«s'assurer que ce matériau résiste à l'usure superficielle, à la fissuration à l'affaissement et aux produits acide, bases et détergent »
- ✓ Sans odeur, absence de nuisance olfactive contaminante pour les liquides stockés.
- ✓ Garanti sans solvant.



* L'absence de rejet de solvant et de co-solvant quantifiable permet de contribuer efficacement à préserver la qualité de la production et de l'environnement viticole

TRAITEMENT DES CAPACITES D'EVACUATION ET DE STOCKAGE DES EFFLUENTS

REVÊTEMENT RESINE CIMENT/METAL DEPRO CHOC ANTI ACIDE VITI

- ✓ Conforme au «Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Filière Vin».
- ✓ Conforme 2010 sur la réglementation COV. Garanti sans Pentachlorophénol.
- ✓ Permet de sécuriser les zones de stockage des effluents vinicoles.
- ✓ Application à froid ou à chaud.
- ✓ Résistance exceptionnelle aux agressions chimiques : acides, bases, alcool.
- ✓ Tenue excellente à l'abrasion et aux chocs.



HYGIENE QUALITE

DEPROMA VITI



15, avenue Foch - B.P. 80032 - 18201 SAINT AMAND CEDEX
Tél. 02.48.62.01.50 - Fax. 02.48.96.36.13 e.mail: info@deproma-viti.com