



Réf : PH20/2SA-011/26

Etablie le : 20/11/2025

Version : 01

Revision : 00

FICHE TECHNIQUE

ELVANET 2000 SE

PRODUITS DE LAVAGE ET D'ASSAINISSEMENT POST-RECOLTE

- **Elimine la fumagine (la pellicule noire causée par les pucerons ou cochenilles) et nettoie la poussière des vergers sans agresser l'épiderme du fruit.**
- **Facilite le détachement des impuretés organiques lors du passage des fruits sur les brosses rotatives de la ligne de tri.**

PROPRIETES

Savon neutre naturel et biodégradable formulé spécifiquement pour un usage en stations d'emballage. est conçu spécifiquement pour l'élimination des impuretés physiques et organiques collées sur l'épiderme des fruits et légumes (poussières, miellat, résidus de traitements au champ) avant l'application des cires ou des fongicides de conservation.

PRINCIPALES APPLICATIONS ET CIBLES

- **Cultures cibles principales: Agrumes** (oranges, clémentines, citrons), pommes, poires, mangues et melons.
- **Action sur la Fumagine** : Il ramollit et décolle efficacement la **fumagine** (la croûte noire issue des sécrétions de pucerons ou de cochenilles) sans nécessiter de frottement mécanique violent qui pourrait blesser le fruit.
- **Optimisation sanitaire** : En enlevant la saleté de surface, il permet aux fongicides appliqués juste après d'adhérer de façon parfaitement homogène.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- **Formulation** : Liquide limpide concentré soluble dans l'eau.
- **Composition principale** : Tensioactifs non ioniques et anioniques biodégradables, agents mouillants de qualité alimentaire.
- **pH du produit pur** : Neutre (voisin de 7,0), conçu pour ne pas agresser la cuticule des fruits sensibles.
- **Densité** : ~ 1,02 g/cm³.
- **Moussage** : Pouvoir moussant contrôlé pour être compatible avec les systèmes de brosses rotatives sans déborder de la ligne

COMPOSITION

Potassium Oleate, potassium cocoate, Decyl Glucoside, Coco Glucoside, Polysorbate 80, polypropylene glycol.

MODE D'EMPLOI ET DOSAGES STANDARDS

Le produit s'utilise au tout début de la chaîne de conditionnement, généralement au niveau de la rampe de lavage ou de la section de brossage.

Dosage recommandé : 0,5 % à 2 % (soit 0,5 à 2 litres d'**ELVANET 2000** pour 100 litres d'eau), selon le niveau de salissure des fruits.

Méthode d'application :

- Pulvérisation ou injection automatique (via une pompe doseuse) sur les rampes de brosses rotatives.
- Les fruits défilent sur les brosses pendant environ **30 à 60 secondes**.

Rinçage obligatoire : Un **rinçage abondant à l'eau claire** (ou à l'eau ozonée/chlorée) doit impérativement suivre le brossage pour éliminer toute trace de détergent et de saleté en suspension.

SECURITE, STOCKAGE ET ENVIRONNEMENT

Biodégradabilité : Conforme aux réglementations européennes et internationales sur la biodégradabilité des agents de surface.

Résidus : Zéro résidu chimique persistant. Il respecte la qualité des eaux usées des stations (pas de pollution aux métaux ou solvants lourds).

Stockage : Conserver dans son emballage d'origine fermé, à l'abri du gel et des températures supérieures à 40°C.

Équipements de protection (EPI) : Lors de la manipulation du produit pur (remplissage des cuves), porter des **gants en nitrile** et des **lunettes de sécurité**. En cas de contact avec les yeux, rincer immédiatement à l'eau claire.

STATUT REGLEMENTAIRE ET ENVIRONNEMENTAL

- **Qualité Alimentaire :** Tous les composants entrent dans la catégorie des additifs ou auxiliaires technologiques autorisés pour le lavage des denrées alimentaires.
- **Biodégradabilité :** Les agents de surface utilisés sont biodégradables à plus de 90 %, conformément aux normes environnementales en vigueur sur les rejets d'eaux usées des stations de conditionnement.

CONDITIONNEMENT

- Bidon 5 litres en PEHD réf : DN75800/SE-01FL
- Bidon 20 litres en PEHD réf : DN75800/SE-02FL