



# ENZIMATIC FRESHER

<b>Descripción:</b>	ELIMINADOR DE MALOS OLORES
<b>Código:</b>	Q01.08.015
<b>Revisión y Fecha:</b>	5 31/12/2014
<b>Características:</b>	Formulación enzimática basada en una mezcla especial de bacterias, enzimas y extractos vegetales naturales para la eliminación de olores. Degrada la materia orgánica de origen animal o vegetal. Actúa sobre las manchas de comida, leche, vino, sangre, vómitos ayudando a eliminarlas a la vez que proporciona un agradable aroma.
<b>Especificaciones:</b>	Aspecto: Líquido transparente incoloro. Densidad: Aprox. 1g/cc. Olor: Agradablemente perfumado.
<b>Aplicaciones:</b>	Neutraliza los malos olores que penetran en superficies textiles (ropa, moquetas, alfombras, cortinas, sofás, manteles, etc.), con la ventaja adicional de que no mancha. Vestuarios, urinarios públicos, guarderías, asilos, residencias, clínicas veterinarias. Hoteles, hospitales, restaurantes, oficinas, etc. Cocinas, plantas de catering. Usos domésticos, tapicerías de coches, cochecitos de bebe, zapatillas de deporte, jerséis, chaquetas, etc.
<b>Forma de uso:</b>	El producto se utiliza puro, pulverizando directamente sobre la superficie a desodorizar. Se pulveriza con atomizador o máquina nebulizadora. Basta con pequeñas cantidades para crear un ambiente agradable.
<b>Recomendaciones:</b>	El producto es aplicable a materia orgánica. Almacenar como máximo 1 año desde la fecha de fabricación que aparece en la etiqueta, en su envase original, herméticamente cerrado, en lugar seco y fresco. Evitar temperaturas inferiores a 0°C y superiores a 45°C, para preservar la estabilidad biológica de la preparación.
<b>Presentación:</b>	A granel por litros en envase plástico.
<b>Toxicología:</b>	Consultar ficha de Seguridad