

## BIO DKS

**Fluide caloporteur bio sourcé et biodégradable pour chaîne de dégorgement**

### CARACTERISTIQUES

La **Station Œnotechnique de Champagne** en collaboration avec la société **Bio-Amber** basée dans la marne (France) a développé **Bio DKS**, un fluide caloporteur de nouvelle génération pour accélérer la formation du glaçon lors du dégorgement des bouteilles de vins effervescents.

**Bio DKS** est un produit biosourcé et totalement biodégradable. De plus sa DBO5 très faible par rapport aux produits classiquement utilisés (la DBO5 du **Bio DKS** est deux fois plus faible que celle du MPG) en fait donc un produit très respectueux de l'environnement.

**Bio DKS** est un produit ne nécessitant pas d'utilisation complémentaire d'anticorrosif.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **Bio DKS** est un liquide très fluide aux basses températures ce qui engendre très peu de perte de produit par écoulement sur les bouteilles.
- **Bio DKS**, par sa grande fluidité, n'encrasse pas la chaîne de dégorgement.
- **Bio DKS** présente un très bon comportement thermique ce qui permet l'obtention très rapide (6-7 minutes) d'un glaçon bien pris à cœur. **Bio DKS** permet donc d'améliorer la cadence des chaînes de dégorgement.

### APPLICATIONS

- **Bio DKS** permet de remplacer le MonoPropylèneGlycol (MPG) dans les bacs à froid pour le dégorgement des bouteilles par un produit d'origine agricole et biodégradable.
- **Bio DKS** par sa fluidité remarquable à -28°C permet une très bonne homogénéisation de la température du bac à froid et donc un temps de congélation équivalent en tous point des bacs. Associé avec une capacité calorifique spécifique relativement basse par rapport au MPG, la fluidité de **Bio DKS** peut permettre une augmentation substantielle de la cadence de la chaîne.
- La fluidité du **Bio DKS** permet également une moindre perte de produit au moment de l'égouttage. Ceci permet aussi d'améliorer le rinçage, de limiter les rejets, de ne pas encrasser les brosses des laveuses en fin de chaîne et une meilleure qualité d'étiquetage.
- La faible quantité de **Bio DKS** se retrouvant au sol permet à l'opérateur de manipuler dans de meilleures conditions de sécurité.
- Rejets.

#### Caractéristiques techniques:

- Aspect : liquide limpide incolore à jaune pâle
- Densité à 20°C : 1,317
- pH à 20°C : 9,5-10,5
- Température de congélation : -38,5°C
- Capacité calorifique spécifique : 2,996 J/g/K à -28°C et 3,014 J/g/K à -25°C
- Pression de vapeur : 1,7 mBar à -28°C et 3,4 mBar à -20°C

55/2014 – 1/2



Solution	Température	Viscosité dynamique (mPa.s)	Viscosité cinématique (mm <sup>2</sup> /s)
MPG 50%	- 28°	102	98
Bio DKS	- 28°	46,8	35,6

Viscosités cinématique et dynamique à -28°C  
(Mesures réalisées par le laboratoire SGS Rouen)

Température de travail (°C)	Capacité thermique spécifique (kJ/kg/K)	
	Bio DKS	MPG
-28	2,996	3,124
-25	3,014	3,367
-22	3,008	3,425
-20	2,994	3,492

Capacités Thermiques spécifiques à différentes températures de travail  
(Mesures réalisées par le laboratoire CERTI SPEA de l'INSA de Rouen)

Solution	Bio DKS	MPG 50 %
BOD5 (g/L)	363	664
DCO (g/L)	378	927
Biodégradabilité	96 %	69 %

Besoins en oxygène et biodégradabilité du Bio DKS et du MPG  
(Mesures réalisées par le Laboratoire Municipal et Régional de Reims)

## MODE D'EMPLOI

**Bio DKS** est une solution à 45% prête à l'emploi. Il ne nécessite aucune dilution préalable. **Bio DKS** doit être manipulé avec les moyens de protection adéquats (lunettes, gants...).

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## INGREDIENTS

Solution aqueuse pure de disuccinate de potassium.

## CONDITIONNEMENT

**Bio DKS** est disponible sous forme liquide en vrac, en container de 1000L et en bidon de 26 L pour ces 2 concentrations : 45 % et 55 %.

## CONSERVATION

**Bio DKS** est à conserver en emballage plein scellé d'origine et à température ambiante.  
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.  
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*

55/2014 – 2/2