



食品製造ラインの流れに沿った より汎用性の高いアルコール製剤です。

サニテーションプログラムに基づいて各設備の除菌洗浄の高効率化が図れます。

各種食中毒菌をはじめ、腐敗の原因となる酵母、カビ、バクテリアなどの増殖を抑制する効果に優れています。
また、食品加工ラインでの機械器具類の洗浄など幅広い用途に使用が可能です。



アルコールに食品添加物を微量加えた、まったく新しいタイプのアルコール製剤です。

エスミールWKⅡ

食品添加物

エタノール製剤

エスミールWKⅡ

特長

- 従来のアルコール製剤に比べフレーバー臭や蒸発残分が少なく、安心してご使用することができます。
- 製造ラインにおける設備などの除菌洗浄を通して消費者により安全で安心できる食品を提供することができます。
- あらゆる用途に使用が可能です。



主な用途

食品全般、各種機器・器具類の除菌洗浄など

噴霧

食品に直接噴霧する。

食品は主にその表面から腐敗します、その防腐効果を最大に発揮させるためにはアルコール濃度70%前後が最適です。

浸漬

食品を直接10~60秒漬ける。

効果は最大ですが、アルコール臭、味、品質に影響があるものには不適です。

練り込み(添加)

配合原料に対し1~3%混合する。

微生物の増殖を完全に抑えることはできませんが、増殖開始までの誘導期が長くなり、食品保存期間が長くなります。

機械器具洗浄

各種機器、器具類を良く清掃した後、噴霧または拭き取ることで優れた除菌効果が得られます。

エスミールWKⅡ-65

アルコール濃度 65度
非危険物

エタノール
57.220%

乳酸ナトリウム
0.025%

精製水
42.755%

・比重:0.9004~0.9050
(15°C/15°C)
・PH:5.5~7.0



(重量%)

エスミールWKⅡ-75

アルコール濃度 75度
危険物(第4類アルコール類)

エタノール
67.890%

乳酸ナトリウム
0.025%

精製水
32.085%

・比重:0.8753~0.8805
(15°C/15°C)
・PH:5.5~7.0



(重量%)

エスミールWKⅡ-88

アルコール濃度 88度
危険物(第4類アルコール類)

エタノール
83.150%

乳酸ナトリウム
0.025%

精製水
16.825%

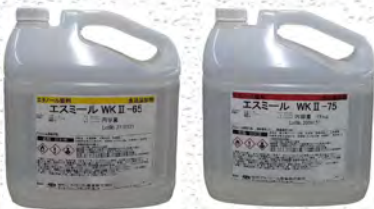
・比重:0.8379~0.8442
(15°C/15°C)
・PH:6.0~7.5



(重量%)

製品

5L



缶



BIB



●一部営業所については、取り扱っていないものがあります。 ●他の荷姿については、別途ご相談に応じます。

エスミールWKⅡ-65	
荷姿	
缶	16kg入
BIB	18kg入
ドラム	170kg入
コンテナ	900kg入
ローリー	

エスミールWKⅡ-75	
荷姿	
缶	15kg入
ドラム	160kg入

エスミールWKⅡ-88	
荷姿	
缶	15kg入
ドラム	160kg入



信和アルコール産業株式会社

URL:<http://www.aruhan.gr.jp/shinwa/index.html>

本社 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町6-6 TEL:03-3249-6831
 大阪支店 〒542-0082 大阪府大阪市中央区島之内1-18-16 TEL:06-6251-1212
 仙台営業所 〒985-0804 宮城県宮城郡七ヶ浜町東宮浜字登若16-25 TEL:022-366-7281
 名古屋営業所 〒467-0861 愛知県名古屋市瑞穂区二野町6-20 TEL:052-881-1777
 福岡営業所 〒810-0041 福岡県福岡市中央区大名1-14-45 TEL:092-721-5988