



MYCOSTOP Gel

.....

Coberturas para a indústria do queijo

.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Mycostop é um produto de recobrimento apto para a indústria queijeira, para a proteção de queijos durante o processo de maturação.

A ação combinada da película protetora com princípios antimicóticos do Mycostop protege os queijos de ataques diretos de fungos e leveduras, reduzindo o risco de proliferação de ácaros e mofos. Sua ação reduz a presença de microrganismos na superfície dos queijos, que poderiam representar um foco de contaminação importante, e permite reduzir a carga microbiológica ambiental da câmara de maturação. O tratamento com Mycostop evita a excessiva perda de umidade nos queijos, em câmaras onde existem umidades baixas, atuando como uma membrana semipermeável. Desta forma é possível produzir queijos com maior retenção hídrica e maior peso, sem riscos de alteração.

A proteção na casca evita a operação de rasagem da mesma, evita a perda de rendimento, reduzindo o tempo de produção e os relativos custos operacionais.

Sendo inodoro e constituído por gomas e antifúngicos naturais, não interfere nas características organolépticas do produto acabado. A película protetora remove-se facilmente lavando-a com água e se necessário com um leve polimento.

A diversidade dos produtos da gama Mycostop permite modificar a concentração do princípio ativo antifúngico, dependendo do tempo de maturação requerido, da umidade, e do nível de contaminação ambiental e do sistema de aplicação adotado.

Mycostop é Ideal para substituir o recobrimento com ceras, já que as ceras são aplicadas em altas temperaturas, o que é perigoso para os operadores, não são flexíveis e soltam com facilidade durante as manipulações das fôrmas; enquanto que Mycostop se aplica a temperatura ambiente, e contém uma excelente elasticidade após ser aplicado.

Por todas estas características Mycostop assegura padronização e qualidade ao produto acabado.

Mycostop Gel: cobertura de base aquosa e gomas comestíveis com capacidade antifúngica que permite proteger o queijo durante o processo de maturação. Por possuir baixa densidade pode ser aplicado por imersão ficando fixo de maneira uniforme na superfície do queijo, conferindo uma proteção de pelo menos 20 dias. A aplicação pode se repetir dentro de 2 à 3 semanas consecutivas sem interferir na maturação. Recomenda-se diluir o produto a uma concentração de 1:1.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cobertura de base aquosa e gomas comestíveis com capacidade antifúngica.





MYCOSTOP Gel

→ DOSES RECOMENDADAS

Recomenda-se diluir o produto a uma concentração de 1:1.

Pode ser aplicado por imersão ficando fixo de maneira uniforme na superfície do queijo.

→ MODO DE APLICAR

Mycostop Gel pode ser aplicado por imersão ou pincel.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Bombonas de 25 kg;

Bombona de 5 kg.

