



MYCOSTOP Gel

Recubrimiento alimenticios para protección de los quesos

→ DESCRIPCION TECNICA

Cobertura de base acuosa y gomas comestibles con capacidad antifúngica que permite proteger al queso durante el proceso e maduración.. al ser de baja densidad se puede aplicar por inmersión quedando uniformemente fijado a la superficie del queso confiriéndole una protección de por lo menos 20 días. La aplicación puede repetirse dentro de las 2 o tres semanas consecutivas sin interferir en la maduración.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Goma Xántica, Goma Guar, Cloruro de Sodio, Sorbato de Potasio, Pimaricina.

→ DOSIS DE EMPLEO

Puro o en dilución 1:1.

→ FORMA DE EMPLEO

Por inmersión, por pincel o por máquina aplicadora. Cobertura de base acuosa y gomas comestibles con capacidad antifúngica que permite proteger al queso durante el proceso de maduración, al ser de baja densidad se puede aplicar por inmersión quedando uniformemente fijado a la superficie del queso confiriéndole una protección de por lo menos 20 días. La aplicación puede repetirse dentro de kas 2 o 3 semanas consecutivas sin interferir en la maduración.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Almacenar en un lugar fresco y oscuro.

Baldes plásticos de 20 kg.

