

PROTEGGERE LA QUALITÀ *dal 1964*



APPLICAZIONI

Il trattamento può avvenire per immersione, per sprayzzazione o per spalmatura; può essere effettuato manualmente o avvalendosi di apposite macchine. A seconda del tipo di trattamento viene formulato il prodotto idoneo.

CONSERVAZIONE

Parafluid si conserva accuratamente chiuso, in luogo fresco, al riparo della luce e da fonti di calore, preferibilmente a temperatura compresa fra i +5°C e i +20°C.

Il prodotto rimane stabile fino alla temperatura di 35 °C. Parafluid è stabile per sei mesi dalla data di produzione, se sigillato e immagazzinato in condizioni idonee. Si consiglia comunque di utilizzarlo entro 60 giorni, in quanto i principi attivi contro la muffa, nel tempo possono subire una graduale degradazione della propria attività, e si potrebbe avere un'efficacia ridotta

È una dispersione acquosa polimerica con possibili aggiunte di sostanze coloranti e conservanti, per trattamenti sulla superficie dei formaggi a crosta non edibile. La pellicola che risulta sulla crosta dei formaggi trattati rientra nella normativa degli imballaggi alimentari.

È utilizzato durante la stagionatura o come trattamento di finitura prima della vendita dei formaggi. Svolge un'azione di regolazione della traspirazione, rallentando la perdita di umidità e riducendo il calo peso dei formaggi, senza comprometterne la naturale maturazione. La scelta è in funzione dello stadio di stagionatura dei formaggi da trattare, della modalità di applicazione e dell'azione di contrasto allo sviluppo delle muffe. Svariate le formulazioni per conferire alla superficie dei formaggi l'aspetto che si desidera, lucido o opaco, trasparente o colorato con una vasta gamma di colorazioni. PARAFLUID migliora l'aspetto estetico, igienico-sanitario e merceologico dei formaggi trattati e viene anche formulato come colla per l'adesione delle etichette sui formaggi.



CONFEZIONI

Secchielli da 10 Kg - Fusti da 30 Kg - 60 Kg
cisterne da 1000 kg