

DRYFILM®

ANTIMUFFA PER FORMAGGI

BREVETTO INTERNAZIONALE

DRYFILM è un formulato brevettato in polvere, composto da una frazione polimerica e da principi attivi idonei a prevenire le muffe sulla crosta dei formaggi. Il suo impiego rientra nella disciplina degli imballaggi alimentari. Al momento dell'uso la polvere va bagnata con acqua potabile nella percentuale e con le modalità indicate nelle istruzioni d'uso. Sono disponibili varie formulazioni di DRYFILM a diverso contenuto di conservanti a seconda delle esigenze di protezione nel tempo.



Distinguiamo due tipologie di dryfilm, a seconda delle percentuali di diluizione:

DRYFILM M (dal 5% al 20% di polvere in acqua).

Il film residuale sui formaggi è invisibile e permette una totale traspirazione. Non ha effetto incollante sui piani di appoggio.

DRYFILM P (dal 21% al 50% di polvere in acqua).

L'emulsione ottenuta, applicata alla superficie dei formaggi, dà origine ad una pellicola plastica più o meno spessa e permeabile. Il DRYFILM può essere usato anche come colla per etichette. Il Dryfilm P è comparabile al Parafluid.

APPLICAZIONE: per immersione, per verniciatura a spruzzo o per spalmatura, a seconda della viscosità del prodotto ottenuto.

CONSERVAZIONE: DRYFILM va conservato accuratamente chiuso in luogo asciutto e fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore. DRYFILM rimane stabile per un anno dalla data di produzione, se conservato nelle condizioni ottimali

VANTAGGI ECONOMICI E PRATICI DEL DRYFILM

- Preparazione estemporanea al bisogno
- Notevole risparmio nelle spese di trasporto (non si trasporta acqua)
- Lunga conservabilità: un anno dalla data di produzione
- Non teme il gelo, condizione ideale per i paesi freddi

Nota: Le emulsioni ottenute con il DRYFILM sono comparabili, per composizione chimica e per aspetto, alle emulsioni attualmente in commercio.

CONFEZIONI: Secchielli o sacchetti da Kg 5 - 10 - 20

