

MICROCOVERING® E MICROCIP

ANTIMUFFA PER FORMAGGI E SALUMI

MICROCOVERING è una sospensione acquosa polimerica antimuffa idonea per il trattamento superficiale dei formaggi e dei salumi. Il film residuale è invisibile e permette una totale traspirazione. Sono disponibili varie formulazioni di Microcovering che si differenziano per il diverso contenuto di conservanti a seconda della durata di protezione necessaria. I conservanti sono presenti in forma di dispersione acquosa (sono cioè insolubili e tendono a decantare se non si tiene la sospensione in continua agitazione), e la fase polimerica disperdente ha la funzione di supportare le particelle di principio attivo garantendone l'adesione alla superficie del formaggio o del salume. Microcovering non ha effetto incollante sui ripiani di appoggio.



APPLICAZIONE: Il trattamento si esegue in un'unica soluzione per immersione, manuale o meccanizzata, che garantisce la totale copertura di prodotto antimuffa sulla superficie del formaggio. CIP ha progettato e ideato una macchina per il trattamento con Microcovering.

II MICROCIP è il concentrato del Microcovering; va opportunamente diluito secondo nostre istruzioni d'uso.

CONSERVAZIONE: Microcovering o Microcip vanno conservati accuratamente chiusi in luogo asciutto e fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Sono stabili per circa sei mesi dalla data di produzione, se sigillati e immagazzinati in condizioni idonee. L'utilizzo entro i 60 giorni riduce i rischi di efficacia ridotta o insufficiente legati ad una progressiva lenta degradazione dei principi attivi.

CONFEZIONI: Taniche da 10 kg - 30 kg



CIP srl - Via S. Bernardo, 25 - 26100 CREMONA
Tel: (0372) 454183 - 454247 - Fax 0372 454230
E-mail: cip@cip-antimuffe.it Web: www.cip-antimuffe.it