

## PROTEGGERE LA QUALITÀ *dal 1964*



### APPLICAZIONI

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/salume. CIP ha progettato e ideato una macchina per il trattamento con Microcovering.

### CONSERVAZIONE

Microcovering 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.

Microcovering 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 sospensione acquosa polimerica antimuffa che contiene principi attivi in grado di inibire lo sviluppo delle muffe sulle superfici di formaggi e salumi.

Microcovering è disponibile in diverse formulazioni a seconda delle esigenze di protezione nel tempo.

I conservanti sono presenti in forma di dispersione acquosa e la fase polimerica disperdente, ha la funzione di supportare le particelle di principio attivo garantendone l'adesione alla superficie del formaggio/salume. Il film residuale è invisibile e permette una totale traspirazione.

**MICROCIP** è il concentrato antimuffa del Microcovering che deve essere diluito con acqua secondo istruzioni d'uso.



### CONFEZIONI

Taniche 30 Kg - Fusti da 30 Kg - 50 Kg