

PROTEGGERE LA QUALITÀ *dal 1964*



APPLICAZIONI

SPORACIP si utilizza disperdendolo in acqua a concentrazione predeterminata, e immergendo nella sospensione acquosa per qualche secondo i formaggi/salumi asciutti dopo la fase di salatura. Il principio attivo essendo insolubile in acqua necessita di una regolare miscelazione per evitare la sua precipitazione.

CONSERVAZIONE

SPORACIP va conservato accuratamente chiuso in luogo asciutto e fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore. SPORACIP si conserva per due anni dalla data di produzione nei contenitori sigillati.

È un prodotto in polvere con un contenuto minimo del 50% di Natamicina (o Pimaricina - E 235) miscelato con sale (Cloruro di Sodio).

La Natamicina è un antimicotico di origine naturale, prodotto da fermentazione di un microrganismo, lo *Streptomyces Natalensis*; presente nel terreno.

La Natamicina è un conservante alimentare in particolare per formaggi e salumi, il cui utilizzo è ammesso con dei limiti nella maggior parte dei paesi nel mondo, per prevenire, controllare o ridurre la crescita di muffe e lieviti.

Non è attivo contro i batteri.

SPORACIP non altera le caratteristiche organolettiche dell'alimento trattato.



CONFEZIONI

Barattoli da 100 g – 500 g