

NAPLAS

COBERTURA VINILICA CON NATAMICINA

Nombre del producto

Naplas. Cobertura vinilica con natamicina.

Aplicaciones

El queso debe estar seco en el momento de su aplicación. No debe agregarse agua. Utilizar en forma pura, manteniendo así las cualidades antes expuestas. Las aplicaciones se realizan en forma manual, usando esponja o pincel, una primera mano 20 días después de la salida de las piletas de salado, y la mano final a los 50 días de la salida de las piletas de salado. Los elementos utilizados al finalizar el trabajo se lavan con agua.

Colores

Neutro; Rojo; Amarillo; Amarillo Z; Naranja; Marrón SRE (tonalidad ladrillo); Marrón LI; Negra; Verde; Pardo.

Almacenamiento

Almacenado en un lugar seco y fresco, con condiciones óptimas de temperatura aproximada a 20 °C y con humedad relativa inferior a 60%.

Vida Útil

18 meses a partir de la fecha de elaboración.

Empaque

Baldes plásticos con peso neto de 22 Kg. y de 11 Kg. Tambores de 200 Kg.

Descripción

Esta cobertura es una dispersión copolímera a base de acetato de vinilo y maleato de dibutilo, libre de plastificantes, ideal para todo queso a estacionar o en proceso de estacionamiento, pues el tratamiento antimohos con el que cuenta impide la formación de hongos y levaduras en un 100 %. Esta cobertura está tratada con NATAMICINA, funguicida que carece de acción antibacteriana por lo que no interfiere en los procesos naturales de maduración. Es ideal para quesos duros (Sardo, Reggianitto, Provolone, etc.) y semiduros (Pategrass, Fontina, Gouda, Edam, etc). No afectan el normal estacionamiento de los quesos en los que han sido aplicados. Las películas formadas tienen MICROPOROS que permiten la normal respiración de los quesos, previniendo la penetración de polillas y ácaros, resaltando la calidad del producto final, otorgando un acabado brillante y permitiendo una mejor conservación del queso con el paso del tiempo.

Ventajas

Rendimiento por litro 80 a 100 unidades.
Disminuye la necesidad de rotación en aproximadamente un 50%.
NO es necesario el torneado de los quesos antes de su salida a la venta.
Impide totalmente los deterioros causados por hongos y levaduras.
Disminuye los costos por mermas de torneado y secado excesivo.
Forma película uniforme.
Pelables.
100 % adherente.

Especificaciones estándar

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| • Contenido de sólidos (3 hs. 105 °C) | 45 +/- 1% |
| • Natamicina | 0,2% |
| • Densidad | 1.120g/cm ³ |
| • Viscosidad (23 °C Rotor 6 10 rpm) | 10000-20000 cPs |
| • Valor pH al 20% en agua | 4.5 +/- 0.5 |

Otras características del producto

Película

Temperatura mínima de formación de película Aprox. 5 °C.

Dispersión

Tamaño medio de la partícula 0.3-2 micrones.

Dto. Técnico.