	laguilhoat	EDICIÓN: 04 FECHA: 15.06.2020

ANTIMOHO CONCENTRADO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	
INGREDIENTES	Fungicida cuyo componente activo es la natamicina, aislada de un cultivo de *Streptomyces natalensis*
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de huevo y leche.
CARACTERÍSTICAS	Impide el crecimiento de hongos y levaduras indeseables, no obstante, crece de acción antibacteriana y, por lo tanto, no interfiere en el proceso natural de la maduración del queso. La actividad de este antimoho no se ve alterada con la temperatura y en un rango de pH 3-9.
USOS	Fungicida muy eficaz para evitar la aparición de hongos y levaduras en nuestros quesos mientras maduran.
INSTRUCCIONES DE USO	Se puede aplicar por inmersión o por rociado sobre la superficie del queso. En ambos casos, hemos de crear una solución disolviendo 2 o 3 gotas de producto por cada 100 ml de agua, mezclando bien. Si vamos a aplicarlo por inmersión, se hará la misma durante unos segundos una vez el queso ha estado en el baño de salmuera y se ha escurrido. Si vamos a aplicarlo por rociado, deberemos usar un vaporizador fino. Se puede volver a aplicar el antimoho cada 2 semanas.
PRESENTACIÓN	Bote de 15 ml.
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en refrigeración (entre 4ºC y 8ºC).
ELABORADO POR:	**Innovative Cooking S.L.** Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

NELSAN

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT