



PYMOLACT

Antifúngico de origem natural para o tratamento de queijos

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Antifúngico de origem natural para o tratamento de queijos de longa maturação.

Pymolact é um agente antimicótico altamente eficaz para inibir mofo e leveduras numa grande variedade de produtos alimentícios. Foi isolado pela primeira vez em 1955 a partir de uma cultura de *Streptomyces nataliensis*, em terra vegetal, na África do Sul. A Natamicina, princípio ativo do **Pymolact** é uma substância incolor, inodora e insípida.

É muito eficaz em quantidades muito pequenas contra um amplo espectro de mofo e leveduras. A Natamicina carece de propriedades antibacterianas e, portanto, não interfere nos processos naturais de maturação dos queijos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Pimaricina e glicose.

→ DOSES RECOMENDADAS

Imersão: solução a 0,25%

Aspersão: solução a 0,25%

Cobertura em emulsão: 250ppm a 500ppm.





PYMOLACT

→ MODO DE APLICAR

Aspersão: para a aspersão recomenda-se uma concentração de 2500 ppm (0,25 %) em água. Aplicado na proporção de 6 litros por tonelada de queijo. Deve-se aplicar de forma uniforme e evitar que a solução escorra. Agitar sempre a solução para evitar desuniformidade na aplicação e fechamento dos bicos dos aplicadores.

Cobertura em emulsão: geralmente o fabricante de cobertura plástica é quem adiciona Natamicina ao seu produto. O conteúdo varia entre 250 e 500 ppm. Pode-se aplicar com esponja ou pincel deixando secar bem. Também pode-se aplicar coberturas plásticas de baixa viscosidade por meio de aspersores de alta pressão.

Imersão: recomenda-se que a solução tenha 2500 ppm (0,25 %). Varia de acordo com o queijo, para porções de Roquefort e deve-se aplicar o dobro (5000 ppm). Deve-se submergir o queijo alguns segundos. Deve-se agitar constantemente para manter o produto em suspensão. A superfície dos queijos deve estar livre de gordura para permitir uma boa aderência da solução. Adicionar 5-10 % de sal na solução.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Vantagens:

Muito ativo frente a todos os mofo.

Ativo durante longo tempo.

Inócuo para o consumidor.

Não altera a qualidade, o odor, a cor e sabor.

Baixo custo de aplicação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Manter o produto abaixo de 20 °C em lugar seco, fresco e ao abrigo da luz solar.

Sacos laminados de 500 g; 250 g e 100 g.

