



PYMOLACT

Antifungico de origen natural

→ DESCRIPCION TECNICA

Pymolact es un agente antimicótico altamente efectivo para inhibir hongos y levaduras en una gran variedad de productos alimenticios. Fue aislado por primera vez en 1955 a partir de un cultivo de *Streptomyces nataliensis*, aislado en tierra vegetal, en Africa del Sur. **Pymolact** es una sustancia incolora, inodora e insípida.

Es muy eficaz en cantidades muy pequeñas contra un amplio espectro los hongos y levaduras.

La Natamicina carece de propiedades antibacterianas y, por lo tanto, no interfiere en los procesos naturales de maduración de quesos. **Pymolact** es un polvo de forma cristalina, muy estable, poco soluble en agua (50 mg /lt de agua).

Debido a eso se le recomienda sobretodo para tratamientos en superficie de alimentos.

A pH bajo o alto aumenta la solubilidad en agua.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Pimaricina, Glucosa.

→ DOSIS DE EMPLEO

Hasta 1 mg/dm² de superficie, como pimaricina equivalente, o 0,7 a 2 gr/hL.

Para la aspersion se recomienda una concentración de 2500 ppm (0,25 %) en agua.

→ FORMA DE EMPLEO

Se aplica a razón de 6 litros por tonelada de queso.

Se debe aplicar de forma uniforme y evitar el escurrido de la solución.

Siempre agitar la solución para evitar desuniformidad en la aplicación y tapado deboquillas rociadoras.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

24 meses, conservado en lugar fresco y seco, con buena ventilación, a temperatura inferior a 20°C y humedad relativa inferior al 70%.

Paquetes por 250/500g.

