



**Productos  
DOMCA  
para  
el sector  
lácteo**

## **PROALLIUM DMC - Salmueras**

La salmuera es un elemento fundamental en la fabricación de los quesos. Por eso debe ser controlada con mucho esmero.

Nuestro **PROALLIUM DMC – Salmueras** es un producto con propiedades antimicrobianas a base de extractos vegetales procedentes de cítricos y aliáceas, para el control microbiológico de las salmueras.



Características específicas:

- Alarga la vida útil de la salmuera al mejorar sus características microbiológicas.
- Amplio espectro antimicrobiano: controla y elimina bacterias, mohos y levaduras.
- Disminuye y/o elimina los problemas microbiológicos en la corteza del queso producidos por contaminación procedente de la salmuera.
- El producto actúa exclusivamente sobre la membrana celular por lo que se evita la posible aparición de resistencias.
- Su eficacia es prolongada en el tiempo y no se ve alterada por las condiciones ambientales o de temperatura.



## PRODUCTO

PROALLIUM DMC - Salmueras

## DESCRIPCIÓN

Mezcla de productos orgánicos con propiedades bactericidas y fungicidas para el tratamiento de la de la salmuera de los quesos, evitando su contaminación.

## COMPOSICIÓN

Extracto vegetales (de aliáceas y de cítricos). Soporte (glicerina).

## CARACTERÍSTICAS

Germicida de amplio espectro, muy eficaz frente a bacterias y hongos. Mayor acción residual que los desinfectantes convencionales.

## APLICACIÓN

Disolver en la salmuera.

## DOSIS

B.P.F. (Orientativa de 300 a 600 ppm).

## ALMACENAMIENTO

Mantener el envase cerrado en un lugar fresco y protegido de la luz.

## CADUCIDAD

12 meses.

## ENVASES

- Botella 1 Kg. (01750040)
- Garrafa 25 Kg. (03850040)

## R.S.I.

31.456/GR.

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

- |              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| • Aspecto    | líquido viscoso               |
| • Color      | amarillento                   |
| • Densidad   | 1,15 – 1,30 g/cm <sup>3</sup> |
| • pH (25° C) | 1.5 – 2.5                     |



## NORMATIVA

- RD. 1118/2007, de 14 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, en el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Directiva 2006/52/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 5 de julio de 2006 por la que se modifica la Directiva 95/2/CE relativa a los aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

Esta información se da a título orientativo. Eludimos cualquier responsabilidad si el producto no se utiliza adecuadamente.

Documento sujeto a cambio sin previo aviso.