CorpoCitrik

# *JUGOS Y BEBIDAS*

**Un litro de CITROL-K ULTRA permite tratar 5,000 litros o kilos de producto terminado**

**Insumo elaborado bajo las Normas de la Agricultura Orgánica, Certificado Bioagricert, acreditado IFOAM con código ITBAC 008895.**

bioagricert IFOAM

Las alteraciones observadas en los productos causadas por el desarrollo de microorganismos que generan cambios en su aspecto, olor y sabor, pueden controlarse con nuestro conservador.

## USOS, DOSIS Y MODO DE EMPLEO

| APLICACIONES | DOSIFICACIONES RECOMENDADAS | TIEMPO DE CONTACTO | FORMA /FRECUENCIA DE APLICACIÓN |
|---|---|---|---|
| **DESINFECCIÓN DE** Frutas, Verduras y Hortalizas antes de procesamiento | 10 mL / 50 litros de agua | 10 - 15 minutos | Inmersión/Cada lote o partida de materia prima |
| **CONSERVACIÓN DE** Jugos, Néctares y Concentrados de Frutas | 10 mL / 50 litros de producto | N / A | Adición directa a la formulación Cada lote |
| **CONSERVACIÓN DE** Bebidas y Jarabes concentrados | 10 mL / 50 litros de producto | N / A | Adición directa a la formulación Cada lote |

* N/A No Aplica

Las dosificaciones y tiempos de contacto anteriormente señalados son generales. Se recomienda que cada establecimiento realice sus propias pruebas de aplicación con una cantidad que sea representativa de la producción industrial, con el fin de optimizar la dosificación de **CITROL – K ULTRA** ya que esta puede variar dependiendo de factores ajenos al producto.

**PRESENTACIONES:** Porrón de 4, 20 y 50 litros. Tambo de 200 litros.