



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



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



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

USOS, DOSIS Y MODO DE EMPLEO

USOS	DOSIFICACIONES RECOMENDADAS	TIEMPO DE CONTACTO	FORMA/FRECUENCIA DE APLICACIÓN
CONSERVACIÓN DE Quesos frescos y madurados	10 mL / 50 kilogramos de cuajada	N / A	Adición directa a la formulación Cada lote o partida
CONSERVACIÓN DE Crema, mantequilla, margarina	10 mL / 50 kilos de producto terminado	N / A	Adición directa a la formulación Cada lote o partida
CONSERVACIÓN DE Yogurt y otros productos lácteos fermentados	10 mL / 50 kilos de producto terminado	N / A	Adición directa a la formulación Cada lote o partida
CONSERVACIÓN EXTERIOR DE Quesos frescos y madurados	10 mL / 50 litros de agua	N / A	Aspersión directa a la superficie del queso Cada pieza

* N/A No Aplica

NOTA: 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 ó tambo de 200 litros.