

Vegescor

Deossigenante organico per il trattamento antiossidante di frutta e verdura

ST Vegescor – E1R2.0918 Pag. 1 di 1



VEGESCOR è una soluzione ad azione deossigenante, specifica per il trattamento antiossidante di frutta e verdura.

Il prodotto è utilizzabile sia durante l'operazione di taglio, mediante applicazione a spruzzo direttamente sulle lame, sia dosandolo direttamente nell'ultima vasca di lavaggio del ciclo produttivo, prima della centrifugazione e del successivo confezionamento.

VEGESCOR contiene sostanze organiche con una purezza di grado alimentare approvate dalla FDA (Food & Drug Administration) e, pertanto, idonee per il contatto diretto con gli alimenti; inoltre il suo impiego non altera colore, gusto e consistenza dei vegetali trattati.

Caratteristiche chimico-fisiche

Stato fisico:	liquido
Colore:	incoloro (tendente al giallo nel tempo)
Odore:	caratteristico
Densità @ 20°C:	~1,040 g/ml
pH @ 20°C (tal quale):	2,50 ÷ 3,50

Dosaggio e modalità d'uso

Il prodotto è efficace a basse concentrazioni (0,3 ÷ 1,0 % in peso) e per brevi tempi di contatto (massimo 15 minuti).

Confezionamenti



Tanica in PE-HD da 25 Kg



Cisternetta in PE-HD da 1000 Kg

Stoccaggio

Conservare esclusivamente nel contenitore originale, lontano dalla luce solare diretta. Tenere il recipiente ben chiuso dopo l'utilizzo.

