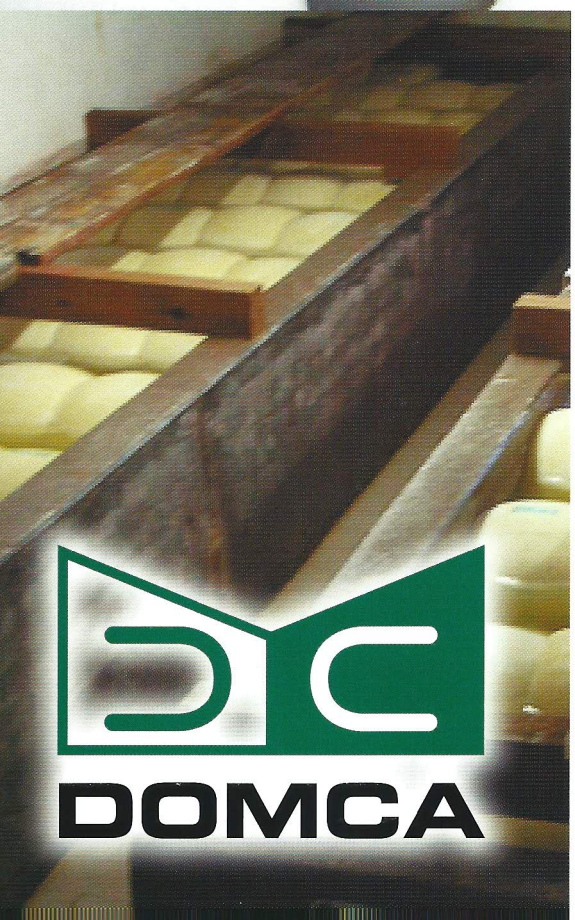

PROALLIUM DMC - Salmueras

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 alliáceas, 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.

Camino de Jayena s/n
18620 Alhendín (Granada)
www.domca.com

Tel: 00 34 958 576 486
Fax: 00 34 958 576 389
informacion@domca.com