



Rivestimenti per la protezione, cura e stagionatura della tua produzione casearia.

Cleriplast è un composito polivinilacetato che, applicato sulla superficie dei formaggi, diventa un rivestimento compatto, una barriera protettiva, utile per proteggere i formaggi da:

- **Contaminazione microbiologica**
- **Muffe e batteri dannosi**
- **Umidità o disidratazione**
- **Crepe di superficie**
- **Infiltrazioni sotto-crosta**
- **Calo peso anomalo**

Diventando un efficace materiale da imballaggio durante tutta la fase post-stagionatura e vendita.



Il problema della proliferazione delle muffe nei formaggi.

Annualmente, **tonnellate di formaggio di ottima qualità vengono scartate dalla vendita.**

Tale perdita deriva da problematiche avvenute durante la fase di stagionatura, legate alla **proliferazione di muffe sulla superficie del formaggio**. Il processo di proliferazione diventa inarrestabile, coinvolgendo tutta la produzione messa a stagionare in cella.

“La soluzione vincente al servizio della tua eccellenza casearia”



Cleriplast S

Linea di polimeri ad elevato livello di viscosità, specifico per trattamenti tradizionali a spugna o pennello.

Cleriplast M

Caratterizzato da un innovativo polimero di media viscosità, è ideale per trattamenti ad immersione.



Cleriplast L

Linea prodotti a bassa viscosità. Il polimero diventa impercettibile sulla superficie del formaggio.

Cleriplast F

Linea Clean Label senza conservanti, composta da una miscela di acidi organici utili a rafforzare naturalmente l'attività del polimero a difesa dalle muffe.



Cleriplast è presente in differenti concentrazioni antimicotiche e differenti livelli di viscosità per soddisfare ogni tipo di necessità. Il formaggio, ormai maturo, non necessita di essere ripulito o scrostato ed il rivestimento protettivo continua ad agire durante tutte le fasi di manipolazione post-stagionatura.



Il più **viscoso** per un trattamento **tradizionale**.

Il prodotto presenta una struttura molto viscosa, diventando un rivestimento compatto che ricopre tutta la superficie in maniera uniforme. Da utilizzare per la classica applicazione a pennello o spugna, garantisce un'elevata capacità applicativa e facilità di utilizzo. Il contenuto in solidi è una prerogativa fondamentale, ed il Cleriplast S con un valore in solidi pari a $\pm 50\%$ garantisce un ottimo peso specifico, ottima coesione ed ottime tempistiche di asciugatura in fase di applicazione.

Cleriplast S è da utilizzarsi a pennello o spugna, disperdendo il prodotto sulla superficie esterna del formaggio ben asciutto, dopo la salamoia.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Tipo di polimero	Copolimero acetato di vinile - maleato di butile in dispersione acquosa
Contenuto in solidi	45% \pm 5%
pH	5,5 \pm 0,5
Viscosità Brookfield 23°C	da 5.000 a 10.000 mPa*s
Temperatura minima di filmazione	4°C

PACKAGING - CONSERVAZIONE	
Temperatura di conservazione	+4°C / 20°C
Fusti	25 kg netti 50 kg netti
Tollera temperatura ambiente durante il trasporto - prodotto fotosensibile - TMC (Termine minimo di conservazione): 6 mesi. Agitare bene prima dell'uso. Teme il gelo.	

TIPOLOGIE
Senza conservanti aggiunti
Con conservanti aggiunti: E235 Pimaricina/Natamicina espressa in mg/kg
Con conservanti aggiunti: E235 Pimaricina/Natamicina espressa in mg/kg +E202 Potassio sorbato espresso in %
COLORAZIONI
Giallo (E160b) (e172)(e110) - Rosso (E172) - Nero (E153) (E172) - Coca (E150d) (E150a)



Il più **versatile** per diverse **modalità applicative**.

Adattabilità, praticità, facilità di applicazione. La struttura molecolare è basata su un'innovativa tecnologia, utile a garantire un ottimo livello di fluidità, tale da ricoprire tutte le insenature ed imperfezioni, creando una struttura compatta ed uniforme. Presenta inoltre un elevato livello di contenuti in solidi pari a $\pm 50\%$. Il reagente collante tra due o più monomeri genera una struttura polimerica più ampia ed estesa, diventando più fluido e scorrevole nell'applicazione.

Cleriplast M è da utilizzarsi principalmente ad immersione, con ottimi risultati anche per applicazioni a pennello o spugna, disperdendo il prodotto sulla superficie esterna del formaggio ben asciutto, dopo la salamoia.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Tipo di polimero	Copolimero acetato di vinile - maleato di butile in dispersione acquosa
Contenuto in solidi	50% \pm 5%
pH	3,0 \pm 0,5
Viscosità Brookfield 23°C	da 3.000 a 7.000 mPa*s
Temperatura minima di filmazione	4°C

PACKAGING - CONSERVAZIONE	
Temperatura di conservazione	+4°C / 20°C
Fusti	25 kg netti 50 kg netti
Tollera temperatura ambiente durante il trasporto - prodotto fotosensibile - TMC (Termine minimo di conservazione): 6 mesi. Agitare bene prima dell'uso. Teme il gelo.	

TIPOLOGIE
Senza conservanti aggiunti
Con conservanti aggiunti: E235 Pimaricina/Natamicina espressa in mg/kg
Con conservanti aggiunti: E235 Pimaricina/Natamicina espressa in mg/kg +E202 Potassio sorbato espresso in %
COLORAZIONI
Giallo (E160b) (e172)(e110) - Rosso (E172) - Nero (E153) (E172) - Coca (E150d) (E150a)





Il più **leggero** come un velo a tutela della **qualità**.

Linea a ridotto livello di densità, per applicazioni tramite macchinari ed immersione. Una volta applicato ed asciutto il prodotto si presenterà come una patina molto sottile, quasi impercettibile. Cleriplast L è la soluzione liquida ideale per trattamenti su formaggi a breve stagionatura.

Cleriplast L è da utilizzare principalmente tramite macchinario a getto, con ottimi risultati anche per applicazioni ad immersione, disperdendo il prodotto sulla superficie esterna del formaggio ben asciutto, dopo la salamoia. Ideale per trattamenti di breve stagionatura.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Tipo di polimero	Copolimero acetato di vinile - maleato di butile in dispersione acquosa
Contenuto in solidi	dal 2% al 12%
pH	5 ± 0,5
Viscosità Brookfield 23°C	<100 mPa*s
Temperatura minima di filmazione	max 0,1%

PACKAGING - CONSERVAZIONE	
Temperatura di conservazione	+4°C / +8°C
Fusti	25 kg netti 50 kg netti
Tollera temperatura ambiente durante il trasporto - prodotto fotosensibile - TMC (Termine minimo di conservazione): 6 mesi. Agitare bene prima dell'uso. Teme il gelo.	

TIPOLOGIE
Con conservanti aggiunti: E235 Pimaricina/Natamicina espressa in mg/kg
Con conservanti aggiunti: E235 Pimaricina/Natamicina espressa in mg/kg + E202 Potassio sorbato espresso in %





La soluzione **senza conservanti** per proteggere la **qualità**.

Cleriplast F è composto da una miscela di acidi organici utili a rafforzare il lavoro del polimero, inibendo il proliferare delle muffe durante la fase di stagionatura. Gli acidi organici presenti nel rivestimento agiscono a livello di pH sul rivestimento in superficie, creando un ambiente ostico contro muffe o batteri esterni e mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche del formaggio.

Prodotto clean label, quindi non bisogna dichiarare nulla in etichetta.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Tipo di polimero	Copolimero acetato di vinile - maleato di butile in dispersione acquosa
Contenuto in solidi	dal 2% al 50%
pH	2,5 ± 0,5
Viscosità Brookfield 23°C	da 3.000 a 20.000 mPa*s
Temperatura minima di filmazione	4 °C

PACKAGING - CONSERVAZIONE	
Temperatura di conservazione	+4°C / +8°C
Fusti	25 kg netti 50 kg netti
Tollera temperatura ambiente durante il trasporto - prodotto fotosensibile - TMC (Termine minimo di conservazione): 6 mesi. Agitare bene prima dell'uso. Teme il gelo.	

