

CLERIPLAST

¿QUE ES CLERIPLAST?

CLERIPLAST ES UNA SUBSTANCIA COMPLEJA QUE ESTA HECHA PARTIENDO DE UN COPOLIMERO DE ACETATO VINILICO. EL PRODUCTO SE OBTIENE EN FORMA LIQUIDA CON VARIOS GRADOS DE VISCOCIDAD DE ACUERDO A SU APLICACIÓN ESPECIFICA. ES DE APARIENCIA BLANCA LECHOSA CON UN LIGERO AROMA ACIDO. UNA VEZ SOLIDIFICADO, SE CONVIERTE EN UN FILM O CAPA BASTANTE RESISTENTE SIN OLOR NI COLOR.

CLERIPLAST PUEDE SER USADO COMO TAL, SIN EMBARGO LOS MEJORES RESULTADOS SE LOGRAN CON LA ADICION A LA FORMULA BASICA DE UN FUNGICIDA, YA SEA **SORBATO DE POTASIO** O **PIRAMICINA**; EL FUNGICIDA A USAR DEPENDERA DEL PROCESO ESPECIFICO DE MADURACION DEL QUESO, SU DURACION Y CALIDAD.

CLERIPLAST ESTA DISPONIBLE EN VARIAS CONCENTRACIONES DE AGENTES ANTI-HONGOS, Y PARA CADA CONCENTRACION EN VARIOS GRADOS DE VISCOCIDAD PARA PERMITIR A CADA PRODUCTOR DE QUESO ELEGIR EL TIPO MAS ADECUADO PARA SUS PRODUCTOS.

POR ESTA RAZON **CLERIPLAST**, ADEMAS DE SU PRESENTACION NATURAL, TAMBIEN ESTA DISPONIBLE EN VARIOS COLORES PARA ADECUARSE A CADA PRODUCTOR DE QUESO.

DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LEGISLACION, LAS CARACTERISTICAS DE **CLERIPLAST** CUMPLEN CON LOS REQUERIMIENTOS DE LAS REGULACIONES ITALIANAS E INTERNACIONALES.

PRINCIPIO DEL CLERIPLAST

EXISTE UN INSECTO (*COLLETES THORACICUS*), QUE ES CAPAZ DE PRODUCIR UN ESPECIE DE PLASTICO. POR CIERTO, TAMBIEN EN ESTE CAMPO, EL HOMBRE NO HA INVENTADO NADA NUEVO, SINO QUE SOLO APLICA LO QUE LA NATURALEZA YA HA DISPUESTO PARA CONSERVAR ALIMENTOS POR LARGOS PERIODOS DE TIEMPO. DE HECHO, ESTE INSECTO UTILIZA EL PLASTICO QUE PRODUCE PARA PROTEGER EL ALIMENTO QUE RECOLECTA PARA SUS CRIAS. EL INSECTO SECRETA EL PLASTICO DE SU ABDOMEN Y LO EXTIENDE SOBRE EL ALIMENTO QUE QUIERE PRESERVAR, SIGUIENDO ESTE PRINCIPIO DE LA NATURALEZA, HOY SE CUBREN PLASTICAMENTE LOS QUESOS.

¿POR QUE CLERIPLAST?

DURANTE EL PERIODO DE MADURACION Y ALMACENAMIENTO, SE EMPIEZAN A FORMAR HONGOS EN UN MENOR O MAYOR GRADO DEPENDIENDO DE LA HUMEDAD DEL AMBIENTE, TIEMPO DE MADURACION, Y LA CANTIDAD DE ESPORAS DE HONGOS EXISTENTES EN LAS BODEGAS, ASI COMO A UNA MULTITUD DE CAUSAS EN EL AMBIENTE. PARA PREVENIR QUE EL QUESO SE CONTAMINE CON HONGOS, UNO DEBE TOMAR MUCHAS PRECAUCIONES DURANTE EL PERIODO DE MADURACION, TRADUCIENDOSE EN UN INCREMENTO CONSTANTE EN LOS COSTOS DE ELABORACION.

SI ANTES DE LA DISTRIBUCION, EL QUESO SE RASPA, COMO NORMALMENTE OCURRE, SE ELEVA EL COSTO A LO ANTES MENCIONADO DEBIDO A LA PERDIDA DE PESO. ADICIONALMENTE LOS HONGOS CONTRIBUYEN INDIRECTAMENTE A LA APARICION DE PARASITOS QUE SE ALIMENTAN DE MYCELIUM Y VAN DIRECTAMENTE EN CONTRA DEL RENDIMIENTO DEL QUESO. EL VALOR DEL QUESO DECRECE DRASTICAMENTE BAJO EL ATAQUE DE ESTOS PARASITOS DEBIDO A LOS AGUJEROS VISIBLES Y A LOS TUNELES MINUSCULOS QUE NOTABLEMENTE DISMINUYEN EL PESO DEL QUESO. PARA AYUDAR A LOS PRODUCTORES DE QUESO A RESOLVER ESTOS PROBLEMAS, **CAGLIFICIO CLERICI** OFRECE PARA MEXICO ATRAVES DE **RAFF, S.A. DE C.V.** UN PRODUCTO CON LA MARCA **CLERIPLAST** QUE, A UN COSTO RAZONABLEMENTE BAJO, PREVIENE EFICAZMENTE LA FORMACION DE HONGOS.



¿CÓMO USAR CLERIPLAST?

CLERIPLAST PUEDE SER APLICADO POR INMERSION DEL QUESO, APLICACIÓN CON ESPONJA, AUTOMATICAMENTE O PUEDE SER APLICADO CON ESPRAY , DE ACUERDO A NECESIDADES Y TIPO DE QUESO.

¿CUANDO DEBE SER TRATADO EL QUESO CON CLERIPLAST?

LO PRINCIPAL ES PREVENIR LA FORMACION DE HONGOS, POR LO TANTO EL QUESO DEBE SER TRATADO CON **CLERIPLAST** TAN PRONTO SEA POSIBLE. ESTA OPERACIÓN SE RECOMIENDA LLEVARLA A CABO INMEDIATAMENTE DESPUES DE QUE EL QUESO ESTE SUFICIENTEMENTE SECO AL TERMINAR EL PROCESO DE SALMUERA O DESPUES DEL PENSADO (EN PROMEDIO ALREDEDOR DE DOS DIAS DE HABERLO SACADO DE LA SALMUERA).

COMO DISTRIBUIR CLERIPLAST SOBRE LA SUPERFICIE DEL QUESO

CON UNA ESPONJA EXTENDER **CLERIPLAST** EN LA SUPERFICIE DEL QUESO DE LA PARTE DE ARRIBA HACIA ABAJO EN LOS LADOS. PERMITIR EL SECADO NORMAL (CON EL USO DE ALGUN VENTILADOR SE ACELERA EL SECADO). UNA VEZ QUE LA PELICULA ESTA SECA, VOLTEAR EL QUESO Y CUBRIR LA OTRA MITAD Y EL FALTANTE DE LOS LADOS.

UNA VEZ QUE ESTA COMPLETAMENTE SECO, PONER EN LOS ESTANTES COMO SE ACOSTUMBRA Y SEGUIR EL PROCEDIMIENTO DE VOLTEADO Y OREADO NORMAL.

QUESOS COMO EL **PROVOLONE**, **CACIOCAVALLO** Y TIPOS SIMILARES PUEDEN SER TRATADOS POR INMERSION.

VARIEDAD DE PRESENTACIONES

CLERIPLAST VIRGEN	SIN AGENTE ANTI-HONGOS		
CLERIPLAST 10	10% SORBATO DE POTASIO		+/-40 DIAS MADURACION
CLERIPLAST 505	500 PPM PIRAMICINA	+5%SORB POT	+/-60 DIAS MADURACION
CLERIPLAST 1005	1000 PPM PIRAMICINA	+5%SORB POT	+/-90 DIAS MADURACION
CLERIPLAST 1505	1500 PPM PIRAMICINA	+5%SORB POT	>120 DIAS MADURACION
CLERIPLAST 1000	1000 PPM PIRAMICINA		+/-60 DIAS MADURACION
CLERIPLAST 1500	1500 PPM PIRAMICINA		+/-90 DIAS MADURACION
CLERIPLAST 2000	2000 PPM PIRAMICINA		>120 DIAS MADURACION

- LOS VALORES PPM SE REFIEREN AL PRINCIPIO ACTIVO Y NO AL PRODUCTO COMERCIAL.

CLERIPLAST ESTA DISPONIBLE COMO UN FLUIDO **VISCOSO** ESPECIFICO PARA APLICACIÓN CON ESPONJA O EN FLUIDO **LIQUIDO** PARA TRATAMIENTO AUTOMATICO O DE INMERSION.

CLERIPLAST ESTA DISPONIBLE EN VARIOS COLORES:
AMARILLO TENUE, CAFÉ CARAMELO, ROJO, NEGRO.

EMPAQUE Y PRESENTACION

CLERIPLAST SE OFRECE EN TAMBORES CON 50 KG DE PESO NETO.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

ALMACENAR A UNA TEMPERATURA ENTRE +4°C Y 40°C.

ADVERTENCIA: LA CONGELACION DAÑA LAS MACROMOLECULAS DEL FLUIDO POLIMERO. POR EL CONTRARIO, UNA VEZ TRATADO EL QUESO Y SECO, PUEDE SER CONGELADO SIN PROBLEMAS.

