

Natamycin (Lebensmittelqualität)

Cat. No. CEFX-367

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Natamycin ist ein sicheres und hochwirksames biologisches Konservierungsmittel, das das Wachstum verschiedener Schimmelpilze und Hefen weitreichend und effektiv hemmen kann, sowie die Produktion von Mykotoxinen hemmt und die Haltbarkeit von Backwaren, Fleischprodukten, Käse, Mayonnaise und fermentiertem Wein effektiv verlängern kann.

Anwendungen

Weit verbreitet als sicheres Konservierungsmittel in Käse, Brot und Gebäck, Fleischprodukten, Salatdressings, Saucen und Getränken.

Produktinformation

Aussehen

Fast weißes oder cremig gelbes kristallines Pulver

CAS-Nummer

7681-93-8

Reinheit

95%

Verwendung und Verpackung

Verpackung

500g/Flasche, 10kg/Eimer, 25kg/Eimer oder verpackt nach den Anforderungen der Kunden.

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Lagerung versiegelt, lichtgeschützt und unter 20°C.