

# RECUBRIMIENTO COMESTIBLE VIPLAST C-900 ACG

## LA SOLUCIÓN PARA PREVENIR EL VELO BLANCO EN JAMONES DESHUESADOS



El velo blanco se origina en la tirosina, uno de los 20 aminoácidos que componen las proteínas. Esta sustancia tiende a precipitar en la superficie de piezas o lonchas de jamón poco tiempo después de ser envasadas al vacío. También puede aparecer en jamones que han permanecido sin cortar durante unos días.

### VIPLAST C-900 ACG

Recubrimientos formulados a partir de **emulsiones acuosas** de E-472a (ésteres acéticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos) y otros aditivos alimentarios del Grupo I según el reglamento (UE) núm. 1129/2011.

Ofrecen un **control óptimo del proceso de curación** del jamón y **previenen la aparición del velo blanco**.

### APLICACIÓN

Su aplicación, ya sea mediante inmersión, rociado o pintura, crea una capa inocua con un aspecto natural en la superficie del producto. Esta capa no penetra en el interior de la pieza y no afecta al sabor ni al olor del jamón.