



LAZACID VS



Aumente a **conservação** das **vísceras e sangue** in natura, destinados para a produção de **farinhas e gorduras** de origem animal.



LAZA[®]
BIOTECNOLOGIA



O **LAZ ACID VS** foi desenvolvido para aumentar o shelf life das vísceras e sangue in natura, destinados para a produção de farinhas e gorduras de origem animal.

O poder antioxidante do ácido cítrico inibe o início da oxidação da massa verde e, por ser termoestável, continua atuando no controle da oxidação após o término do processo.



DOSAGEM

1 kg por tonelada de massa verde, logo após a drenagem de água.

