

COAGULANTE EN POLVO

Ficha técnica

Descripción

El coagulante concentrado granulado "EL MAESTRO QUESERO" es un producto derivado de la fermentación de *Rhizomucor miehei*. No contiene enzimas de origen animal.

Especificaciones

Composición: Enzima coagulante de *Rhizomucor*, lactosa

Fuerza: 2.000 IMCU/g + 5% (REMCAT)

Composición: Enzima coagulante de *Rhizomucor miehei*, cloruro de sodio, benzoato de sodio, sorbato de potasio

Parámetros microbiológicos:

Recuento total	< 1.000 ufc/ml
Coliformes totales	< 10 ufc/ml
<i>Salmonella</i>	negativo/25 ml
Hongos y levaduras	< 10 ufc/ml
Metales pesados (Pb)	< 20 ppm

Presentación

El coagulante concentrado granulado "EL MAESTRO QUESERO" está disponible en potes de 500 g.

Almacenamiento

El coagulante concentrado "EL MAESTRO QUESERO" debe conservarse en lugar fresco y oscuro. La radiación solar directa inactiva parcialmente las enzimas coagulantes. Los envases deben guardarse siempre cerrados.

Aplicaciones

El producto es inmediatamente soluble en agua a temperatura ambiente, sin embargo, su concentración está por encima de los valores usuales de fábrica por lo que se recomienda preparar concentraciones de uso industrial diluyendo el producto con lactosa o cloruro de sodio. En su aplicación final sobre leche debe cuidarse que el agua utilizada en la disolución no contenga restos de cloro.

Contacto:

LA RAIZ, S.A.
Ruta N°4, Km 3,5
Villa Nueva, CP 5903
Córdoba, Argentina
Tel/Fax: +54 (353) 4912231
Email: info@elquesero.com
Web: www.elquesero.com