

CUAJO MILKSET TABLETAS M-50

CUAJO MILKSET M-50 es una enzima coagulante de leche de origen microbiano obtenida por medio del cultivo de una cepa seleccionada de *Mucor miehei*.

CUAJO MILKSET es:

- Perfectamente soluble en agua
- De fuerza y calidad constante
- Facil de usar
- Diseñado para pequeños y grandes productores

Cada tableta coagula 50 litros de leche a 35°C.

PRESENTACION COMERCIAL

Se comercializa en pacas x 36 display x 50 sobres. Cada sobre contiene 2 tabletas.

MODO DE EMPLEO

La fuerza enzimática de CUAJO MILKSET M-50 esta estandarizada de tal forma que su uso en los niveles recomendados resulta en la formación de una cuajada firme en aproximadamente 35 minutos bajo condiciones normales de fabricación.

Sin embargo los niveles de dosificación pueden cambiar para ajustarse a los requerimientos individuales del quesero y a los factores que influyen en la coagulación, tales como, las variaciones estacionales que afectan la calidad de la leche, la adición de soluciones de cloruro de calcio, variaciones de pH o de acidez, la presencia de agentes inhibidores en la leche (ejemplo: cloro), la composición de la leche, la temperatura, etc.

La dosificación* recomendada es de una tableta por 50 litros de leche a 35°C. Sin embargo, la distribución uniforme de los componentes de cada tableta le permite dividirla para cuajar menores cantidades de leche.

Si utiliza Cloruro de calcio y/o colorantes, estos se deben agregar a la leche antes del cuajo. Se recomienda disolver la tableta en un vaso con agua fría, potable y libre de cloro de preferencia. Adicionar a la leche a 35°C inmediatamente y agitar vigorosamente por 2 o 3 minutos.

ESTANDARES MICROBIOLÓGICOS

Conteo total:	< 10.000/gr
Hongos y Levaduras	< 10/gr
Coliformes:	< 30/gr
Salmonella:	Negativo
E-coli:	Negativo
Estafilococos:	Negativo

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Debe mantenerse en su empaque, lejos de la luz solar directa, en lugar oscuro, fresco y seco. Después de abierto es recomendable mantenerlo refrigerado (4°C a 8°C)

VENCIMIENTO

24 meses a partir de la fecha de fabricación.

* Recomendada como indicativo inicial. No tomar como valor absoluto

La finalidad de esta información técnica es la de facilitar el trabajo de los fabricantes y representa una indicación no absoluta del uso de nuestro producto y no exime a nuestro cliente de realizar sus propios análisis. El mejor método y cantidad a emplear deben determinarse en la práctica.

Nuestros especialistas están a su disposición para cualquier consulta o ampliación de esta información.