

## CUAJO CUAJAYA!

CUAJO CUAJAYA! es una enzima coagulante de leche de origen microbiano obtenida por medio del cultivo de una cepa seleccionada de *Mucor miehei*.

CUAJO CUAJAYA! es:

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

Es un solido granulado ligeramente marrón, libre de olores y sabores indeseables. Cada unidad coagula hasta 200 litros de leche a 35°C.

### **PRESENTACION COMERCIAL**

Se comercializa en pacas por 12 display con un contenido de 12 unidades por display.

### **MODO DE EMPLEO**

La fuerza enzimática de CUAJAYA 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 unidad o tubo por cada 200 litros de leche a 35°C.

Si utiliza Cloruro de calcio y/o colorantes, estos se deben agregar a la leche antes del cuajo. Se recomienda disolver el contenido del tubo en 2 litros de 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 envase, 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.