

PRODUCT DESCRIPTION - PD 254595-6.0ES

Código del producto **CM0020**

Marschall Marzyme

10/100 1L

Descripción

Coagulante de origen microbiano, producido por fermentación de un cultivo purificado de la especie fungal *Rhizomucor* sp. Es un líquido poco denso, color caramelo y olor característico de los cuajos de origen microbiano.

Dosis

6 a 10 ml disuelto en agua cuajan 100 litros de leche en 45 min. a 35°C

Instrucciones de uso

En medio vaso de agua disuelva 10 ml de Marschall Marzyme 10/100 1L por cada 100 litros de leche a cuajar. Adicionar a la leche, que debe estar entre 32°C y 35°C, agitar durante 2 o 3 minutos. Deje en reposo durante 45 minutos, hasta que cuaje.

Composición

Agua, Cuajo de origen microbiano producido de la fermentación de un cultivo purificado de la especie *Mucor Miehei* y/o *Mucor Pusillus*, Sal (Cloruro de Sodio) y Benzoato de Sodio.

Especificaciones físico-químicas

6 a 10 ml cuajan 100 L de leche

Almacenamiento

Su potencia permanece invariable por un periodo de 24 meses a partir de la fecha de manufactura. Para su conservación, el producto se debe almacenar en lugar fresco y seco.

Embalaje

Garrafa de 1 litro
Caja corrugada con 24 garrafas

GMO

Marschall Marzyme 10/100 1L no consiste de, ni contiene, ni se produce a partir de organismos modificados genéticamente de acuerdo con las definiciones de la Regulación (EC) 1829/2003 y la Regulación (EC) 1830/2003 del Parlamento y del Consejo Europeo del 22 de septiembre de 2003.