



COAGULACT M

.....
Coágulante Microbiano para un mejor rendimiento quesero
.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Coagulact M es un coagulante de origen microbiano procedente de fermentación de la cepa no patógena de *Mucor Miehei* (Esta enzima a sido fermentada en una solución a base de compuestos nitrogenados de bajo peso molecular). Este produce una proteasa idéntica a la renina obtenida del 4º estómago de los vacunos, lo cual lo hace específico para la cuagulación de la leche.

Coagulact M mejora la actividad de ciertos fermentos lácticos, permitiendo reducir las dosis de inoculación y regularizando las curvas de acidificación, teniendo como resultado un producto final de características óptimas.

Además esta enzima es termolábil, la cual se desnaturaliza con los procesos térmicos, perdiendo su actividad, dejando el suero libre de residuos de enzimas los cuales pueden perjudicar el uso de este en la fabricación de derivados de suero de queso.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Enzima Coagulante de *Mucor Miehei*, Agua BPF, Conservantes, Benzoato de Sodio

→ DOSIS DE EMPLEO

Se aplica a razón de 70 ml por cada 1000 lts de leche a una temperatura de 34-35°C, con una acidez Dornic de 15 a 16º.

Esta cantidad puede variar dependiendo de la variable temperatura y acidez, así como de la calidad y tipo de leche que se emplee.

→ FORMA DE EMPLEO

Coagulact M es aplicado en la leche luego de adicionar los aditivos correspondientes para cada proceso de fabricación, de esta manera obtendremos cuajadas óptimas para poder trabajar y obtener un excelente producto. El agregado de la enzima coagulante a la leche debe hacerse en dilución con agua exenta de cloro, ya que el mismo baja significativamente la actividad de la enzima coagulante. Es importante realizar una correcta dispersión del coagulante en la leche para tener un óptimo cuajado y facilitar la actividad de la enzima. Una incorrecta distribución de la enzima en el tanque de fabricación aumentará la pérdida de finos en suero disminuyendo el rendimiento quesero.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y aireado.

Bidones plásticos de 5, 10 y 25 kg.

