



CUAJO MICROBIANO CUAJOCOL: Son preparaciones enzimáticas extraídas del *Mucor miehei*. La proteasa contenida en dichas formulaciones ha sido convertida en termolábil para garantizar la mínima presencia residual de cuajo en el queso después de la caseificación, no desarrolla sabores amargos y el rendimiento es tan igual a la quimosina. Se encuentra disponible en forma líquida con el nombre comercial de **Astro Microbial**.

EL CUAJO MICROBIANO Es utilizado para todo tipo de quesos en especial los quesos frescos

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

Tiene preservativos para alimentos, no tiene colorantes que alteren el sabor de los quesos.

ENZIMAS COAGULANTES: **ORIGEN MICROBIANO FUERZA 750 IMCU**

PRESENTA

COLOR	CARAMELO
OLOR	CARACTERISTICO
TITULO	15.000 ucl
PH	5.0-5.4
GRADOS	bé 17.0 -20.0

CUENTA ESTANDAR	5.7%
COLIFORMES	-10 UFC/g
MOHOS Y LEVADURA	-10 UFC/g
SALMONELLA	NEGATIVO
ESTAFILOCOCO	NEGATIVO
AROBOS TOTALES	-10 UFC/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	NEGATIVO

INDICACIONES

-Se calienta la leche a 38°C **NO EXCEDER ESTA TEMPERATURA** por ser un cuajo líquido se requiere activarlo en agua potable fría, libre de cloro en proporción de 10 a 15 veces su cantidad en un recipiente totalmente limpio.

-Agregue el cuajo diluido en el agua a la leche agitando bien para asegurar la mezcla uniforme.

-Deje reposar la leche hasta que se coagule según el grado de acidez de la leche, el tiempo de coagulación cambiara entre 30 a 35 minutos.

-Luego siga procedimientos normales de la elaboración del queso

CODIGO ARANCELARIO: 3507100000

CODIGO DE FABRICACION: RSAE221710

TIEMPO DE VIDA: 2 AÑOS NO NECESITA REFRIGERACION

ALMACENAJE Y CONTRAINDICACIONES-GUARDAR EL CUAJO EN UN LUGAR FRESCO Y PROTEGIDO DE LA LUZ SOLAR