

**QUALACT® 75 L**  
Cuajo en Polvo



<b>Descripción:</b>	Cuajo en polvo elaborado a partir de la fermentación de enzimas de origen microbiano Rizomucor miehei	
<b>Fuerza:</b>	Un sobre de <b>QUALACT® 75 L</b> hace coagular, 75 Litros de leche en aproximadamente 30-40 minutos, previamente disuelto en agua.	
<b>Presentaciones:</b>	Una caja con 100 sobres	
<b>Usos:</b>	Puede utilizarse en el proceso de cualquier tipo de queso	
<b>Modo de empleo:</b>	Disolver muy bien un sobre de <b>QUALACT® 75</b> en un vaso de agua limpia libre de cloro más una cucharada de sal, agregar a la leche cuando haya alcanzado la temperatura deseada (menor a 35°C), agitar para mezclar uniformemente y dejar reposar hasta que coagule (30-40 minutos) para después continuar con el proceso normal de su producto. Solo preparar la cantidad a utilizar. Para preparar soluciones estables, consultar nuestro departamento técnico.	
<b>Ingredientes:</b>	Excipiente y enzimas coagulantes de origen microbiano Mucor miehei	
<b>Características Fisico-químicas:</b>	Enzima coagulante	Origen microbiano
	Color	Característico
	Olor	Característico
	Fuerza	2300 IMCU/g
	Humedad	7% Máximo
<b>Características microbiológicas:</b>	Cuenta estándar	5000 UFC/mL máximo
	Bacterias coliformes	Negativo
	Hongos	50 UFC/mL máximo
	Levaduras	50 UFC/mL máximo
<b>Vida útil:</b>	24 meses	
<b>Condiciones de almacenamiento:</b>	Lugar fresco, seco y oscuro.	