

QUALACT®

Fuerza Completa K



Descripción:	Cuajo líquido elaborado a partir de la fermentación de enzimas de origen microbiano de 660 IMCU/ml.	
Fuerza:	Un litro de QUALACT® Fuerza Completa hace coagular hasta 12,000 L de leche en aproximadamente 30-40 minutos	
Presentaciones:	125, 250, 500 y 1000ml	
Usos:	Puede utilizarse en el proceso de cualquier tipo de queso	
Modo de empleo:	Diluir la cantidad de QUALACT® Fuerza Completa a utilizar en 10 veces su volumen agua, 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 min) para después continuar con el proceso normal de su producto.	
Ingredientes:	Agua, cloruro de sodio, enzimas coagulantes y 0.1% de benzoato de sodio como conservador	
Características	Enzima coagulante	Origen microbiano
Físico-químicas:	Color	Ambar claro-oscuro
	Olor	Característico
	Fuerza	660 IMCU/ml (mínimo)
	pH	4.6-5.5
	Grados Bé	16-22
	Densidad	1.110-1.150
Características microbiológicas:	Cuenta estándar	5000 UFC/mL máximo
	Bacterias coliformes	Negativo
	Hongos	50 UFC/mL máximo
	Levaduras	50 UFC/mL máximo
Vida útil:	18 meses	
Condiciones de almacenamiento:	Lugar fresco y oscuro, de preferencia en refrigeración	