

## QUALACT®

### Fuerza Extrema



Descripción:	Cuajo líquido elaborado a partir de la fermentación de enzimas de origen microbiano de 700 IMCU/ml.	
Fuerza:	Un litro de <b>QUALACT® Fuerza Extrema</b> hace coagular 22,000L de leche en aproximadamente 30-40 minutos	
Presentaciones:	Caja de 12 envases de 1 litro, caja de 4 envases de 5 litros, Tanque de 20 litros	
Usos:	Puede utilizarse en el proceso de cualquier tipo de queso	
Modo de empleo:	Diluir la cantidad de <b>QUALACT® Fuerza Extrema</b> a utilizar en 10 veces su volumen agua, agregar a la leche cuando haya alcanzado la temperatura deseada (aprox. 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, 0.1% de benzoato de sodio y 0.1 % de propionato de sodio como conservador	
Características Físico-químicas:	Enzima coagulante	Origen microbiano
	Color	Ambar claro-oscuro
	Olor	Característico
	Fuerza	700 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:	12 meses	
Condiciones de almacenamiento:	Lugar fresco y oscuro, de preferencia en refrigeración.	