

COAGULANTE ULTRA + 1000



LACTO-LAB Ind. Com. Imp. e Exp. Ltda.
Rua João Capistrano Pereira, 697 - Jd. Ieda
Itanhaém, SP - CEP: 11740-000
Tel: +55-13-34272990
Email: lactolab@lactolab.com.br
Web: www.lactolab.com.br

COAGULANTES LACTO-LAB

Produto

Coagulante microbiano **ULTRA + 1000**

Poder coagulante

Mínimo de ≥ 1000 IMCU

Descrição

O Coagulante Líquido LACTO-LAB **ULTRA + 1000** é uma solução padronizada de enzimas obtidas por fermentação de uma cepa isolada de *Rhizomucor miehei*. Trata-se de uma enzima com muito baixa proteólises secundária e ótimo comportamento tecnológico.

Finalidade

Coagulação do leite para fabricação de todo tipo de queijos. A relação C/P (atividade coagulante/atividade proteolítica) permite uma equivalência as quimosinas tradicionais. Pela melhor retenção de gordura e a menor proteólises, a **ULTRA + 1000**, permite obter uma melhor renda na fabricação de queijos.

Ingredientes

Enzima *Rhizomucor miehei*; Água; Cloreto de Sódio ; Conservador.

Embalagem

Embalagens bombonas em plástico virgem de alta densidade, cor branca.

Modo de usar e dosagem

Usar a dosagem de 20 a 40 ml de coagulante para cada 1.000 litros de leite diluído em 20 vezes seu volume com água límpida e fresca, isenta de cloro a temperatura ambiente. Logo após de ser adicionado no leite deve se agitar rigorosamente por 2 a 4 minutos aproximadamente.

Cuidados

O coagulante líquido **ULTRA+ 1000** é uma solução de enzimas em base aquosa que não apresenta riscos para seu transporte, manipulação e diluição. Mais, por tratar-se de uma solução com base orgânica e excipientes, qualquer contato com a pele ou mucosa, deve ser lavado com água em abundância.

Especificações Físico-Químicas

Poder coagulante	1000 IMCU
pH	5,20 - 5,40
Cloreto de sodio	12 - 15 %
Densidade	1,10 -1,15 g/l

Parâmetros Microbiológicos

Contagem total	< 1.000 /ml
Coliformes totais	< 30 /ml
Bolores e leveduras	< 10 /ml
<i>Salmonella</i>	ausente em 25g
<i>E. coli</i>	ausente em 25g

Armazenagem

O coagulante **ULTRA+ 1000** deve ficar protegido da radiação solar direta. A radiação ultravioleta (luz solar) produz a perda da atividade enzimática do produto. Após aberto, consumir em até 6 meses, manter bem fechado. O produto é estável no tempo com pouca perda de força, principalmente, nos primeiros nove meses. O coagulante não pode ficar em contato prolongado com metais. É recomendável o uso de recipientes de plástico para sua manipulação.

Legislação

Produto dispensado de Registro pelo MS/ANVISA conforme Resolução RDC Nº 278 de 22/09/2005. Dispensado de AUP conforme Instrução Normativa Nº 49 de 14/09/2006 do MAPA - NÃO CONTÉM ENZIMAS DE ORIGEM ANIMAL. NÃO CONTEM GLUTÉN.

Suporte técnico

A LACTO-LAB, através do seu Departamento Técnico - Serviço de Apoio Técnico ao Cliente, coloca-se à disposição para fornecer esclarecimentos, orientações de uso e tecnologias. Consulte-nos pelo Email: lactolab@lactolab.com.br ou Telefones: (13) 3427-2990 Celular: (13) 98204-7278