

Max Cuajo ®

Cuajo Microbiano en Polvo

Descripción

Max Cuajo es una enzima que pertenece a la familia de las proteasas ácidas, con capacidad coagulante de la leche, de grado alimenticio, empleada en la producción de queso, de color blanco a ligeramente bronceado, libre de olores y sabores indeseables, obtenido mediante la Fermentación controlada del microorganismo **Mucor miehei**. El **Max Cuajo** está aprobado para uso en alimentos, cumple con rigurosas condiciones microbiológicas y está libre de contaminantes. Es un producto No modificado genéticamente. El uso indicado para el **Max Cuajo** es la precipitación de la caseína y es una alternativa económica y eficiente para la práctica quesera tradicional.

El producto está estandarizado a aproximadamente **6730 IMCU/g** (Unidades Internacionales de Coagulación de la leche)

Ingredientes

- Cuajo Microbiano y vehículo USP.
- Conservante Sorbato de Potasio $\leq 1\%$
- Sal $\geq 15\%$

Beneficios y Aplicaciones

El **Max Cuajo** es perfectamente compatible con el cloruro de calcio y permite al fabricante trabajar en las mismas condiciones que otros productos de diferentes orígenes.

El **Max Cuajo** causa la formación de una cuajada que contiene la mayoría de las proteínas y la grasa y un lacto-suero compuesto de la mayoría del azúcar de la Leche (lactosa) y agua.

La aplicación correcta del **Max Cuajo** es de gran importancia si se quiere conseguir una buena calidad y un buen rendimiento.

La cantidad de **Max Cuajo** a usar y el tiempo de coagulación los decide cada quesero. El rendimiento y la calidad de su queso dependen únicamente de la calidad de la leche y de condiciones de proceso como la temperatura, tiempo usado para la coagulación y la calidad del corte o quiebre de la cuajada.

El quesero debe elegir correctamente la temperatura para la aplicación del cuajo y el tiempo de coagulación para comenzar el corte de la cuajada.

En condiciones normales de proceso, es decir 40 °C y tiempo para coagulación de 30 - 40 minutos, sugerimos usar 0,5 gramos de **Max Cuajo** por cada 100 litros de leche. Diluya muy bien el cuajo en agua limpia libre de cloro antes de agregarlo a la leche y agite por dos a tres minutos y deje reposar hasta el corte.

Propiedades físicas.

Forma	:	Polvo Amorfo seco
Color	:	Color blanco a bronceado
Olor	:	Libre de olores ofensivos
Solubilidad	:	Realmente soluble en Agua.

Propiedades Químicas.

pH óptimo de trabajo	:	6.0 a 7.0
Temp. Óptima de trabajo	:	30 – 40 ° C

Estabilidad al Almacenamiento

Almacene el producto en el empaque original y en lugar fresco, oscuro y seco. La vida de almacenamiento puede ser extendida si se almacena bajo refrigeración a 5 ° C.

Vida útil y Empaque

Normalmente es de 24 meses de la Fecha de producción y debe mantenerse a temperaturas entre 8 °C y 10 °C y en lugar oscuro preferiblemente.

Viene en Pote plástico x 250 gramos, pote por 500 gramos y producto a granel por kilo. Otras presentaciones disponibles a solicitud del cliente.

Seguridad

Evite el contacto directo con los ojos y la piel. Irritaciones o reacciones alérgicas pueden ocurrir.

Alérgenos

No hay alérgenos presentes en la preparación enzimática.

Status

Este producto No es Modificado Genéticamente ni contiene ningún material de origen genéticamente modificado.

Proenzimas S.A.S garantiza que la actividad enzimática dada por el método es la anunciada en la hoja de datos, pero no se responsabiliza por los resultados de los tratamientos que el usuario efectúa con la enzima, ya que las condiciones de uso y manejo del producto están fuera de nuestro control.

Distribuido por Proenzimas S.A.S