



COAGULACT M

Coagulante microbiano para um melhor rendimento queijeiro

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Coagulact M melhora a atividade de certos fermentos lácticos, permitindo reduzir as doses de inoculação e regularizam as curvas de acidificação, tendo como resultado um produto final de características ótimas. A enzima é termolábil, se desnatura com os processos térmicos, perdendo sua atividade, deixando o soro livre de resíduos de enzimas que podem prejudicar o uso deste na fabricação de soro de queijo.

Características gerais:

É uma enzima muito sensível à variações de pH e temperaturas, podendo modificar as doses de uso em função dessas duas variáveis. Pode ser utilizado na fabricação de todo tipo de queijos, de alta, baixa e média umidade, assim como em queijos de curta, média e longa maturação.

Possui uma especificidade elevada na coagulação do leite, atuando sobre a K- caseína, nas ligações 105-106 de aminoácidos fenilalaninameteonina em presença de íon Cálcio.

Sua especificidade melhora o coalho formado, proporcionando maiores quantidades de proteínas e gordura, assim como controla as condições dos grãos retirados do soro, minimizando assim as perdas excessivas de umidade e gordura, tendo como resultado uma melhor rendimento queijeiro.

Favorece os processos de maturação de maneira controlada, proporcionando melhores características organolépticas ao queijo. O uso de **Coagulact M** nos queijos com oleaduras favorece a preparação da massa, melhorando a formação dos mesmos.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Enzima coagulante de *Mucor miehei*, água, NaCl.

→ DOSES RECOMENDADAS

Deve-se aplicar na proporção de 60 a 70mL para cada 1000L de leite a uma temperatura de 34/35°C, com uma acidez dornic de 15 a 16°.

Esta quantidade pode variar dependendo de variáveis como temperatura e acidez, assim como da qualidade e tipo de leite empregado.





COAGULACT M

→ MODO DE APLICAR

Coagulact M é aplicado no leite logo após adicionar os aditivos correspondentes para cada processo de fabricação, desta maneira obtemos coalhadas ótimas para poder trabalhar e obter um excelente produto. A adição da enzima ao leite deve ser realizada com diluição prévia, com água isenta de cloro, já que o mesmo baixa significativamente a atividade da enzima coagulante. É importante realizar uma correta diluição do coagulante no leite para obter um ótimo coalho e facilitar a atividade da enzima. Uma incorreta distribuição da enzima no tanque pode acarretar em diminuição do rendimento queijeiro.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em temperaturas entre 4-8°C em sua embalagem original. Validade: 12 meses sob refrigeração em embalagem fechada.

Bombonas de 5 e 10 kg.

