



# LIPALACT O

.....

Lipasa

.....

## → DESCRIPCION TECNICA

Producto absolutamente natural, libre de colorantes, aromatizantes u otros aditivos o materias extrañas. Lipasa extraída únicamente de las glándulas salivares de oveja. Exento de lipasa pancreática o microbiana.

## → COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Lipasa de oveja.

## → DOSIS DE EMPLEO

Dependiendo del grado de lipólisis y los resultados organolépticos deseados (sabor dulce, medio o fuerte) la cantidad de substrato disponible, el Ph y la temperatura, se recomienda utilizar de 20 a 150g de **Lipalact O** a cada 1000 L de leche.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolverla en 20 partes de agua fría y adiccionarla minutos antes de adiccionar el fermento y el cuajo. Las soluciones preparadas de **Lipalact O** en agua deberán ser utilizadas de inmediato.

## → CONSERVACION Y CONFECCION

La pérdida de actividad es proporcional a la temperatura a la cual se conserva. A la temperatura de 4°C su actividad disminuye un 6% al mes. Temperaturas más bajas mejoran la conservación.

Envases tubulares por 250- 500g revestidos internamente y lacrados.

