



Scheda Tecnica

Coagulante microbico **UNIVERSASE**

DESCRIZIONE

Universase è un coagulante microbico ottenuto da un ceppo di *Mucor Miehei*.

Tramite una fermentazione su un substrato vegetale si ottiene un enzima che ha la proprietà di coagulare il latte.

Universase è un prodotto riconosciuto KOSHER

STATO FISICO	liquido limpido
COLORE	giallo bruno
DENSITÀ a 20°	1,15 kg / litro
PH	5,4
CONSERVANTI	Sodio Benzoato < 1%

PROPRIETÀ

- È un prodotto termolabile che associa ad una elevata attività coagulante una bassa attività proteolitica.
- Universase è prodotto in larga scala con un metodo collaudato che fa di questo enzima il più competitivo tra i coagulanti

CAMPI di APPLICAZIONE

- Universase è indicato per tutte le produzioni di formaggi freschi e a breve stagionatura

MODALITÀ di IMPIEGO

- La quantità di UNIVERSASE necessaria per la coagulazione dipende da molteplici fattori quali :
 - Qualità del latte
 - Acidità
 - Temperatura
 - Titolo del Caglio
 - Tecnologie di caseificazione
- La dose varia da 20 a 40 cc per 100 litri di latte sano
- Si usa diluito in acqua fredda e versato direttamente nel latte

CONSERVABILITÀ

Universase è un prodotto che non richiede uno stoccaggio a basse temperature e può essere conservato anche a temperatura ambiente; dai dati in nostro possesso non si sono riscontrate perdite di attività anche dopo 24 mesi.

LINEA	ATTIVITÀ (IMCU)	COAGULANTE (SOXHLET)
Universase N	145	1: 10.000
Universase F	181	1: 12.500
Universase SF	217	1: 15.000
Universase SFR	290	1: 20.000

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Si garantiscono valori batteriologici inferiori a :

Conta batterica totale	inferiore a 2000
Lieviti e Muffe	inferiori a 10 / ml
E.coli	assenti
Sporigeni	assenti
Salmonella	assente
Staphylococcus aureus	assente
Lysteria monocytogenes	assente