

## CAGLIO HANSEN CHY MAX M 200 lt 1 1:20.000 - formaggi stagionati



ABBONA E DANIELE S.R.L.



CAGLIO HANSEN CHY MAX M 200 lt 1 1:20.000 - formaggi stagionati

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione Caglio microbico 1:20.000 100% chimosina, tollerato dai vegetariani, non di animale. Dosaggio: 15/30 ml per 100 lt di latte. CHY-MAX® M 200 è una soluzione pura e standardizzata di chimosina prodotta per fermentazione su substrato vegetale con *Aspergillus Nigervar. awamori*, mantenuto in condizioni controllate e non presente nel prodotto finale. Il prodotto contiene un enzima di coagulazione del latte che è altamente specifico sulla kappa-caseina, con conseguente formazione di una cagliata ottimale. L'attività proteolitica generale ha anche un'influenza significativa sullo sviluppo del sapore e sulla struttura del formaggio. L'enzima attivo coagulante del latte è la chimosina (EC 3.4.23.4). Applicazione CHY-MAX® M 200 può essere utilizzato per la produzione di qualsiasi tipo di formaggio; formaggi duri, semi-duri, molli, erborinati, a basso contenuto di grassi e usati come ingredienti. Dosaggio 20-50 IMCU/ l di latte Il dosaggio corretto dei coagulanti dipende dai seguenti fattori: tipo di formaggio, temperatura e pH del latte, caratteristiche delle colture e dosaggio di CaCl<sub>2</sub> e NaCl. Questi fattori possono variare a seconda del paese, del caseificio, del giorno. Pertanto, il dosaggio esatto dovrebbe essere ottimizzato sulla base delle condizioni locali. Questo prodotto può essere aggiunto in concentrazioni più basse (ad esempio IMCU/100 L) rispetto ad altri coagulanti. Requisiti di dosaggio dipendono dal pH del latte all'aggiunta di coagulante.