



MŰSZAKI ADATLAP BEAUGEL 5 OLTÓ

Leírás:

Kecskegida oltógyomrából kivont oltóenzim.
Folyékony, enzimatikusan standardizált oltó kivonat.

Enzimológiai és fiziko-kémiai jellemzők:

Kimozin-tartalom: $\geq 180\text{mg/l}$ a minőségmegőrzési idő végéig
Aktív kimozin / aktív pepszin arány: $\geq 1,38$

Összetétel :

Víz, só, alvasztó enzimek, tartósítószer (kálium-szorbát, nátrium-benzoát)
Nátrium-klorid (NaCl) átlagos tartalom: 16%
Nátrium-benzoát (E211) tartalom: kevesebb mint 0,7%
Kálium-szorbát (E202) tartalom: kevesebb mint 0,03%

Mikrobiológiai jellemzők:

Mezofil anaerob flóra összetevői: $< 10000\text{ CFU/ml}$
Koliformok: $< 30\text{ CFU/ml}$
Élesztőgombák és penészek: $< 1\text{ CFU/ml}$
Koaguláz pozitív staphylococcusok: $< 1\text{ CFU/ml}$
Listeria monocytogenes: nem mutatható ki 25 ml-ben
Salmonella: nem mutatható ki 25 ml-ben

Használat :

Minden típusú sajt gyártásához alkalmazható, tehén-, kecske- és juhtejhez egyaránt.

Adagolás : 5–15 ml 100 liter tejhez friss sajtok és szűrt sajtok készítéséhez
20–40 ml 100 liter tejhez 25°C-on érlelt tejsavas sajtokhoz
60–90 ml 100 liter tejhez 32°C-on oltós alvadású sajtok előállításához

A terméket mindig hígítva, hideg és jó minőségű vízzel használja. A tejet megfelelően keverje el, hogy homogén alvadást érjen el.

Csomagolás : 1 literes palack

Tárolás:

Pozitív hűtésben, +2 és +7°C között, zárt eredeti csomagolásban, fénytől védve. A minőségmegőrzési idő a flakonon feltüntetve.