



MŰSZAKI ADATLAP BEAUGEL 500 OLTÓ

Leírás:

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

Enzimológiai és fiziko-kémiai jellemzők:

Kimozin-tartalom: ≥ 520 mg/l a minőségmegőrzési idő végéig
Aktív kimozin / aktív pepszin arány: $\geq 1,38$
Enzimaktivitás: 1 / 10 000

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: < 100 CFU/ml
Koliformok: < 1 CFU/ml
Élesztőgombák és penészek: < 1 CFU/ml
Koaguláz pozitív staphylococcusok: < 1 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 : 5–10 ml 100 liter tejhez 22°C-on érlelt tejsavas sajtokhoz
25–30 ml 100 liter tejhez 30°C-on klasszikus alvasztású oltókhoz

A Beaugel 500 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.