



# 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.

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

### **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