



FICHA TECNICA

LIPASE de CABRITO em PÓ

Descrição : Extrato natural de os tecidos pre-gástricos de cabrito. O enzima pertencia a o grupo das TRYACILGLICEROL LIPASE (EC.3,1,1,3)

Aspecto: Pó cristalizada branca em clorito de sódio, solúvel em agua.

Utilização: Dissolver em água fria numa proporção de +/- 1:100.
Deixar descansar alguns minutos e agitar ate a completa dissolução.
Adicionar a solução obtida no leite antes da imissão dos fermentos e do coalho. É aconselhado de não conservar o produto dissolvido para evitar possíveis contaminações.

Dosagem : de 12 a 40 gr. para 1.000 litros de leite. A dosagem pode ser aumentada Dependendo da intensidade do gosto desejado no produto final.

Aplicações: Para PROVOLONE, CACIOTTA, CACIOCAVALLO, queijos ovinos, e mistos Onde é desejado um característico gosto picante.

Título e conteúdo enzimático: O tecido de onde vem extraído o enzima é totalmente isento de outras Atividades, além daquela especifica lipoídica.
Atividade medida: 6 Lu/gr. \pm 5% . Medição com método interno.

Propriedades Microbiológicas

Conta total	<10.000 UFC/gr.
Bactérias coliformes	< 30 UFC/gr.
Leveduras e Moldes	< 50 em 1 gr.
Esporogenicas aeróbicas	< 10 UFC /gr.
Staphylococcus	< 10 UFC /gr.
Enterococcus	< 10 UFC /gr.

Conservação: O produto se mantêm por +/- 1 ano (como de vencimento indicado na Embalagem) somente se mantido na embalagem original fechada, Protegido da luz direto do sol, e numa temperatura entre os 4°-8° C.