

# FICHA TÉCNICA

## CUAJO LÍQUIDO

El cuajo es uno de los más importantes productos de uso en la industria quesera.



### COMPOSICIÓN

Enzimas naturales

### INDICACIONES

Para la elaboración de quesos y cuajadas.

Carrera 8 N° 187 A 53  
Bogotá (571) 677 3057 - 671 1199 - 678 9134  
Línea Gratuita: 018000 110066.  
[ventas@probiol.com](mailto:ventas@probiol.com)  
<http://www.probiol.com>  
Bogotá D.C. – Colombia.

## FORMA DE PREPARACIÓN

- Tibiar la leche a temperatura de 30° a 37° grados centígrados.
- Tomar la temperatura con un termómetro.
- No calentar la leche a más de 40°C.
- Agregar de 25 a 40 centímetros cúbicos de Cuajo Liquido Probiol por cada cantina de 40 Litros (53 botellas)
- Agitar suavemente, dejar la cuajada cerca al fuego para que se conserve tibia, nunca sobre el fuego por suave que sea.
- La cuajada firme se produce en el curso de 30 a 40 minutos.
- El tiempo de cuajada depende de varios factores tales como madurez de la leche cantidad de cuajo utilizado y la potencia de la enzima

## PRECAUCIONES

- Agite el frasco antes de usarlo
- Tape el frasco después de usarlo
- Consérvese en refrigeración entre 3 ° y 7° grados centígrados una vez destapado
- Manténgase fuera del alcance de los niños

## PRESENTACIONES

Galón (3.800 c.c) y Litro (1.000 c.c).

## FECHA DE VENCIMIENTO

La fecha de Vencimiento es de un año a partir de la fecha de fabricación.