

CUAJO CHY-MAX® EXTRA

Coagulante enzimático líquido para elaboración de quesos

Chr. Hansen | Quimosina obtenida por fermentación

DATOS DEL FABRICANTE

Fabricante: Chr. Hansen, Inc.

Clasificación Técnica: Preparación enzimática alimentaria para coagulación de leche, producida mediante fermentación controlada.

DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Comercializado por: Agro Campos® Ecuador | Agro Campos® Online Store.

Línea de Pedidos: 0989177399 | <https://wa.me/593989177399>

Tienda Online Oficial: www.agrocamposec.com

Cobertura: Envíos a nivel nacional para hatos ganaderos y explotaciones pecuarias.

COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Composición y especificaciones del producto:

Componente / Característica	Especificación
Fracción enzimática	100% quimosina obtenida por fermentación. No equivale a 100% de la solución.
Vehículo y aditivos	Solución de salmuera, benzoato de sodio como conservante y color caramelo.
Actividad coagulante	Mínimo 600 IMCU/ml (unidades internacionales de coagulación de leche).
Propiedades físicas	Líquido ámbar claro, sin olores desagradables. pH: 5,60-5,95. Gravedad específica: 1,07-1,10.

FUNCIONAMIENTO Y BENEFICIOS

CHY-MAX Extra es un coagulante de leche de alta calidad producido por fermentación controlada. Su fracción enzimática contiene quimosina, que favorece la formación de la cuajada. Está diseñado para contribuir al rendimiento y calidad del queso y puede emplearse en la elaboración de la mayoría de variedades, ajustando la dosis al proceso de fabricación.



APLICACIONES

- Coagulación de leche destinada a la elaboración de quesos.
- Aplicable a la mayoría de variedades de queso.
- Dosificación ajustable a la variedad y procedimiento de fabricación.
- Preparación enzimática destinada al procesamiento de alimentos.

MODO DE USO

Aplicación	Instrucciones de Uso
Adición a leche para queso.	Dosis típica: 34-51 g por 440 litros de leche entera. Diluir justo antes del uso en aproximadamente 0,95-1,26 litros de agua limpia. Añadir de inmediato con agitación suficiente para distribuir; después detener todo movimiento y dejar coagular en reposo.

PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES DE USO

Precauciones

Preparar la dilución en recipiente limpio y sanitizado. Si el agua tiene cloro o alta carga mineral, utilizar agua destilada o desmineralizada.

Restricciones de uso

Uso en procesamiento alimentario. La dosis depende del queso y proceso; no conservar la mezcla diluida para usos posteriores. Evitar congelar el producto.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Mantener limpios y sanitizados recipientes y equipos de fabricación.
- Preparar la cantidad necesaria justo antes de usar y distribuir uniformemente. Evitar contaminación durante manipulación y dosificación.

ALMACENAMIENTO

- Refrigerar entre 0 y 10 °C, evitando congelación. Manipulado como se indica, cumple especificaciones durante al menos 12 meses, según el documento fuente.

Recomendaciones de Uso

Ajustar la cantidad por cuba a la variedad de queso y procedimiento. Agregar la dilución cuanto antes, distribuir con agitación y mantener la leche inmóvil durante coagulación. El certificado de análisis aporta información técnica del lote.

Agro Campos® Ecuador | Agro Campos® Online Store

Tienda Online Oficial: www.agrocamposec.com
Catálogo Completo: Insumos para Agroindustria y Elaboración de Alimentos
Cobertura: Envíos a todo el territorio nacional ecuatoriano

Asistencia Técnica y Ventas vía WhatsApp

Línea Directa: 0989177399
Enlace Directo: <https://wa.me/593989177399>
Atención Comercial: Asesoría en compras y despachos directos

TÉRMINOS Y COMERCIALIZACIÓN

Esta ficha técnica fue elaborada por Agro Campos® Ecuador | Agro Campos® Online Store para uso comercial exclusivo. Su contenido es informativo y no sustituye la etiqueta vigente del fabricante ni la orientación del especialista en tecnología de alimentos.