

Enzimas nacionales para la industria láctea

De Argentina hacia el mundo



QUINOVA SB es una quimosina (aspartil-proteasa) obtenida por fermentación, altamente purificada y concentrada, que cumple con los estándares de calidad exigidos en los mercados nacional e internacional.

Se trata de un coagulante lácteo apto para la producción de la mayoría de las variedades de queso.

En línea con las tendencias globales orientadas a eliminar determinados aditivos de los alimentos, **QUINOVA SB** no contiene benzoato de sodio y se ofrece en diferentes concentraciones comerciales, permitiendo su adaptación a las diversas realidades agroindustriales del sector lácteo a nivel mundial.



NECESIDADES DEL SECTOR:

- Enzimas libres de derivados bencílicos para elaboración de formulas infantiles.
- Optimizar la producción, para un mercado cada vez más exigente.
- Incrementar la eficiencia y la producción, teniendo en cuenta la alta pureza del producto.
- Lograr subproductos de alta calidad sin actividades secundarias indeseadas.



BENEFICIOS:

- Permite optimizar la producción de quesos, recuperando mayor concentración de sólidos de la leche.
- Su alta pureza y actividad específica otorgan una alta confiabilidad en proteólisis controlada sin modificar su sabor o textura en las distintas variedades de queso.
- Calidad de suero superior, otorgada por la ausencia de derivados bencílicos y de enzimas con actividad secundaria no deseadas.

QUINOVA SB

Quimosina de última generación

ENZI NOVA
Enzimas argentinas para la industria

Planta productiva
en Cañada de Gómez,
Santa Fe, Argentina.

www.enzi-nova.com

