



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

RAPPELLI caglio liquido di capretto

Il caglio liquido di capretto è un enzima coagulante ottenuto esclusivamente da pellette selezionate dei capretti. Contiene esclusivamente le chimosine e le pepsine naturali presenti nella pelletta.

La natura delle materie prime utilizzate e il metodo tradizionale di lavorazione conferiscono le virtù organolettiche particolari al prodotto. La lenta macerazione permette l'estrazione di amminoacidi e di piccoli peptidi, che accompagnano positivamente tutta la vita dei formaggi. Questa ricchezza di elementi differenzia il caglio liquido di capretto Rappelli dai coagulanti comuni e permette così di ottenere dei formaggi di qualità con migliori rese.

È il caglio ideale i formaggi a lenta coagulazione prodotti da latte caprino. L'alta percentuale di chimosina che lavora nel suo ambiente naturale (latte di capra) permette una coagulazione omogenea del latte in modo da ottenere una cagliata agile, e un'untuosità della pasta dei formaggi durante l'affinatura, inoltre contribuisce a esaltare l'aroma specifico del formaggio di capra eliminando eventuali retrogusti rilasciati da cagli vaccini.

Garanzia

Si garantisce l'assenza di materie prime derivate da OGM, di caglioli estratti da animali clonati e assenza assoluta di allergeni. Esente da coagulanti microbici, pepsina suina e chimosine da DNA ricomposti.

Dosi:

Secondo la qualità del latte, la stagione e le condizioni tecnologiche la reazione del prodotto può variare a volte anche sensibilmente. Utilizzare in media 20-30 ml di caglio liquido di capretto Rappelli per 100 litri di latte a una temperatura variabile da 20°C a 22°C, per avere un tempo di coagulazione e rassodamento nelle 24:00 h circa. Questa dose viene fornita a titolo indicativo in base alle esperienze degli utilizzatori.

Caratteristiche:

Prodotto: Caglio liquido di capretto

Colore: naturale giallo ambrato

Tenore in chimosina: 180 mg/l equivalente titolo Soxhlet 3.500 - 50 IMCU

pH: 5,6

Densità: 1,135

Ingredienti: acqua, sale, sodio benzoato sorbato di potassio <5 g/l.

Principio attivo: enzimi coagulanti naturali di capretto.

Stoccaggio: possibilmente al riparo della luce e a temperatura inferiore a 7-10°C.

Valori Microbiologici

Flora aerobica mesofila	< 100 ml
Solfiti anaerobici a 46°C	< 1 ml
Coliformi a 30°C	< 1 ml
Escherichia Coli	< 1 m
Lieviti - muffe	< 1 ml
Staphylococcus Aureus	assenza in 1 ml
Streptococchi fecali	< 1 ml
Salmonella	assenza in 25 ml
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g

Informazioni smaltimento

Flacone: PVC 3 - Plastica

Tappo: PP 5 - Plastica

Sotto Tappo: PELD 4 - Plastica

Etichetta: PAP 22 - Carta

Etichetta: PET 1 - Plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune

I dati sopra riportati sono in accordo con quelli dichiarati dall'unità produttiva; le informazioni prodotte non dispensano in nessun caso l'utilizzatore dal rispettare l'insieme delle norme e regolamenti legislativi relativi al prodotto, alla sicurezza, all'igiene e alla protezione della salute umana e dell'ambiente.

Tecnolatte s.r.l. - Viale Italia, 59 - 26900 Lodi - Capitale Sociale 90.000 euro i.v.

Partita Iva e Codice Fiscale 01977170156 - REA LO 0887599

Tel. +39 0371 31469 - Fax +39 0371 436616 - email: info@tecnolatte.com - www.tecnolatte.it