



Scheda Tecnica CAGLIO LIQUIDO “GRACO”

DESCRIZIONE

Caglio naturale di vitello ottenuto da pellette di vitello lattante.

STATO FISICO	liquido limpido
COLORE	giallo oro
DENSITÀ a 20°C	1,15 kg/lit
CONSERVANTI	Sodio Benzoato < 1%

PROPRIETÀ

- Caglio Liquidi linea “GRACO” viene ricavato da pellette (abomasi) di vitello lattante altamente selezionate con un procedimento ad alto contenuto tecnologico.
- L’ estrazione e le successive purificazioni consentono di ottenere prodotti con un contenuto di Chimosina del 75% - 95% ed una completa gamma di titolazioni
- La lavorazione del Caglio Graco Liquido, attentamente controllata, rende possibile la standardizzazione dei diversi prodotti garantendo costanza e qualità
- Ideale per la coagulazione di latti di alta qualità, il Caglio Graco consente di ottenere cagliate morbide con uno spurgo completo ed un eccellente risultato in resa di trasformazione

CAMPI di APPLICAZIONE

Il Caglio Graco Liquido viene consigliato per la produzione di formaggi di pregio sia duri, semiduri, molli, che per formaggi tipici e a Denominazione di Origine

MODALITÀ di IMPIEGO

- La quantità di Caglio Graco Liquido necessaria per la coagulazione dipende da molteplici fattori quali :
 - Qualità del latte
 - Acidità
 - Temperatura
 - Titolo del Caglio
 - Tecnologie di caseificazione
- La dose varia da 10 a 40 cc per 100 litri di latte sana
- Si usa diluito in acqua fredda e versato direttamente nel latte

CONSERVABILITÀ

Le confezioni devono essere conservate al riparo dalla luce (temperatura ottimale +3°, +7° C)
In queste condizioni si può avere una iminuzione annua dell’attività del 5%

LINEA	ATTIVITÀ (IMCU)	COAGULANTE (SOXHLET)	CHIMOSINA
Graco A	131	1: 12.500	80%
Graco B	105	1: 10.000	80%
Graco C	158	1: 15.000	80%
Graco AR	210	1: 20.000	80%
Graco ARS	210	1: 20.000	80%

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Si garantiscono valori batteriologici inferiori a :

Conta batterica totale	inferiore a 500 / ml
Alofili	inferiori a 10 / ml
Coliformi totali e fecali	assenti in 1 / ml
Lieviti e Muffe	inferiori a 10 / ml
Listeria e Salmonella	assenti in 25 / ml