



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

Scheda Tecnica

CAGLIO DI CAPRETTO IN PASTA

DESCRIZIONE

Caglio naturale depurato ottenuto da abomasasi di capretti o agnelli lattanti.

STATO FISICO pasta

COLORE bianco / beige

ODORE tipico

PROPRIETÀ

- Caglio naturale in pasta di capretto "Ditta Rappelli" contiene, oltre agli enzimi coagulanti, enzimi lipolitici che agiscono sui grassi del latte.
- Liberando acidi grassi a corta catena tali enzimi impartiscono ai diversi formaggi un gusto caratteristico e tipico.
- La preparazione di esclusive miscele di stomaci altamente selezionati consente di ottenere prodotti dall'attività coagulante stabile e con differenti contenuti lipasici.
- La corretta aggiunta di sale alimentare ed una opportuna stagionatura permettono di ottenere un prodotto a bassa carica batterica.

CAMPI di APPLICAZIONE

- Il Caglio naturale in pasta di capretto "Ditta Rappelli" è ideale per la produzione di formaggi tipici e a Denominazione d'Origine.
- Il Caglio naturale in pasta di capretto "Ditta Rappelli" è consigliato per la produzione di formaggi a pasta filata e cotta, a mediae lunga maturazione, di aroma stuzzichevole e gusto saporito, quali : **Provolone, Caciocavallo, Caciotte, Canestrati ...**

MODALITÀ di IMPIEGO

- La quantità di Caglio "Ditta Rappelli" in pasta da usare dipende, oltre che dal tipo di latte, dal gusto che si vuole ottenere, dalla qualità del latte, dall'acidità, dalla temperatura, dal titolo del Caglio e dalle tecnologie di caseificazione.
- Mediamente si impiegano da 30 a 60 grammi per 100 litri di latte sano
- Il caglio viene stemperato in acqua e lasciato a riposo per qualche minuto; viene quindi mescolato vigorosamente per ottenere una migliore dispersione.
- Il liquido ottenuto viene poi versato nel latte attraverso un colino.

CONSERVABILITÀ

Si è riscontrata stabilità e costanza oltre i 18 mesi se il prodotto viene conservato a una temperatura compresa tra i 3° e i 10° C

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Dopo una opportuna stagionatura si raggiungono valori batteriologici inferiori a :

Conta batterica totale inferiore a 50.000 / gr

Alofili inferiori a 10.000 / gr

Coliformi assenti in 10 / gr

Lieviti e Muffe inferiori a 10 / gr

Listeria e Salmonella assenti in 25 / gr

Sporigeni anaerobi inferiori a 50 / gr

Solfitoriduttori assenti in 1 / gr

Citrato fermentanti inferiori a 10 / gr