



# 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%

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

## **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