



RAPPELLI caglio liquido di agnello

Il caglio liquido di agnello è un enzima coagulante ottenuto esclusivamente da pellette selezionate di agnello. Contiene tutta la gamma di chimosine e pepsine naturali presenti nella pelletta.

La natura delle materie prime utilizzate e il metodo tradizionale di lavorazione conferiscono al prodotto le particolari virtù organolettiche. 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 agnello Rappelli dai coagulanti comuni e permette così di ottenere dei formaggi di qualità con migliori rese.

È il caglio ideale per i formaggi prodotti da latte caprino. L'alta percentuale di chimosine che lavora nel suo ambiente naturale (latte ovino) consente una coagulazione omogenea del latte in modo da ottenere una cagliata soda, e una cremosità della pasta dei formaggi durante la stagionatura, inoltre contribuisce a esaltare l'aroma specifico del formaggio di latte ovino.

Garanzia

Si garantisce che non sono utilizzate materie prime derivate da OGM, che non si utilizzano caglioli estratti da animali clonati e assenza assoluta di allergeni. Esente da coagulanti microbici, pepsina suina e chimosine da DNA ricomposti.

Dosi

Secondo la composizione 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 agnello Rappelli per 100 litri di latte a una temperatura variabile da 20°C a 22°C (non inferiore), 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 agnello

Colore: naturale giallo ambrato

Tenore in chimosina: 200 mg/l equivalente titolo Soxhlet 3.800.

pH: 5,6

Densità: 1,135

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

Principio attivo: enzimi coagulanti naturali di agnello.

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 ml
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

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.