



Scheda Tecnica

DESCRIZIONE

Il coagulante **RAPPELLI*** è un prodotto di origine vegetale ottenuto da ceppi di microrganismi Rhizomucor-miehei MT selezionati.
Il coagulante **RAPPELLI** è un prodotto riconosciuto KOSHER
NON contiene prodotti di origine animale, NON contiene prodotti derivati da OGM (Organismi Geneticamente Modificati)
Idoneo per tutti i costumi, tradizioni e differenti usanze religiose.

STATO FISICO: liquido limpido

COLORE: giallo bruno

DENSITA' A 20°: 1,15 Kg/lit.

PH: 5,4

CONTIENE: sale comune (Cloruro di sodio); sale di sodio (Sodio Benzoato 0,5%)

PROPRIETA'

- E' un prodotto termolabile che associa ad una elevata attività coagulante una bassa attività proteolitica
- Il coagulante **RAPPELLI** è prodotto in larga scala con un metodo collaudato che fa di questo enzima il più competitivo tra i coagulanti

CAMPI DI APPLICAZIONE

- Il coagulante **RAPPELLI** è indicato per tutte le produzioni di formaggi freschi a breve/media stagionatura.

MODALITA' DI IMPIEGO

- La quantità di coagulante **RAPPELLI** necessaria dipende da molteplici fattori quali:
- Qualità del latte
- Acidità
- Temperatura
- Titolo del Coagulante
- Tecnologia di caseificazione
- La dose da 20 a 40 cc. per 100 litri di latte sano
- Si usa, meglio se diluito in acqua fredda oppure versato direttamente nel latte

CONSERVABILITA'E SCADENZA

Il coagulante **RAPPELLI** è un prodotto che non ha scadenza, non richiede uno stoccaggio a basse temperature e può essere conservato anche a temperatura ambiente; dai dati in nostro possesso **non** si sono riscontrate perdite di attività nemmeno dopo 24 mesi. Per una ottimale resa, se ne consiglia l'utilizzo entro 30 mesi dalla data di produzione.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Si garantiscono valori inferiori a:

Conta batterica totale	inferiore a 2000
Lieviti e muffe	inferiori a 10/ml
E. coli	assenti
Sporigeni	assenti
Salmonella	assente
Staphylococcus aureus	assente
Lysteria monocytogens	assente

Documento generato elettronicamente

