



Hobby Cheese® CYNARGAL
Coagulante vegetale Cynara Cardunculus

Informazioni generali sul prodotto

L'estrazione di enzima avviene, come per tutti i prodotti naturali proposti nella linea Hobby Cheese®, con una metodologia appropriata appositamente studiata per questo coagulante innovativo.

Il Cynargal viene prodotto da una estrazione di enzimi vegetali (Cynara Cardunculus, integrata dalla fitochimasi prodotta dall'erba zolfina e altre erbe della famiglia delle Rubinacee), macerati, filtrati e concentrati in modo da ottenere un liquido particolarmente indicato per la coagulazione del latte e produzione dei formaggi.

Come il caglio tradizionale il Cynargal decompone la kappa caseina in micelle composte della caseina contenuta nel latte. La coagulazione avviene poichè gli enzimi vegetali sono in grado di modificare il colloide protettore permettendo la flocculazione degli altri componenti proteici della caseina.

Attività e dosaggio

L'attività espressa in gradi Soxhlet (°SH) è di 1/6.000 per cui occorrono circa 100 grammi di Cynargal per coagulare 100 litri di latte. Il dosaggio può variare a seconda dell'acidità del latte, della temperatura, dei parametri di lavorazione desiderati, tempo necessario per lo specifico formaggio, del grasso, e della concentrazione enzimatica.

Per coagulare piccole quantità di latte, inferiori a 50 litri occorre incrementare il dosaggio da immettere per ottenere la coagulazione negli stessi tempi (fino a 1,5 grammi/litro).

Il Cynargal, può essere diluito in acqua fresca possibilmente senza la presenza cloro (perché potrebbe perdere parte di attività) quindi in tempi brevi va aggiunto al latte già riscaldato.

Da prove pratiche eseguite con l'ausilio di tecnici universitari, si sono ottenuti formaggi di alta qualità ed una resa in prodotto uguale alle lavorazioni effettuate con cagli di origine animale.

Conservabilità

Conservato ad una temperatura di + 4° C, non subisce significativi cali di attività anche oltre la data di scadenza.

Descrizione del prodotto

Il Cynargal della linea Hobby Cheese® è un enzima coagulante vegetale che si presenta sotto forma liquida, di colore ambrato ed odore caratteristico. Leggere differenze di colore fra le diversi partite dipendono dalla naturalezza della materia prima utilizzata.



Lotto CV60814

T

Analisi chimica: pH a 20° 5,00 %C
Stabilizzato in soluzione salina di NaCl (sale da cucina) al 15%

nel Cynargal liquido la presenza di microrganismi è inferiore ai seguenti valori:

Conta batterica totale	300 CFU	ml
Lieviti e muffe	5 x	ml
Spore di Bacillus	1 x	ml
Staffilococchi assenti in	1	ml
Salmonella assente in	1	ml
Listeria non trovata in	1	ml

Dichiarazione di conformità

Il Cynargal non è prodotto con tecniche genetiche, né contiene enzimi del latte geneticamente modificati (OGM free). Esente quindi da tecnologie genetiche in conformità alle leggi: EG258/97, EG1139/98, EG49/2000, EG50/2000

Il Cynargal è conforme alle normative CE per l'industria casearia.

Tecnolatte srl