

Bioattivatori: Nutramin

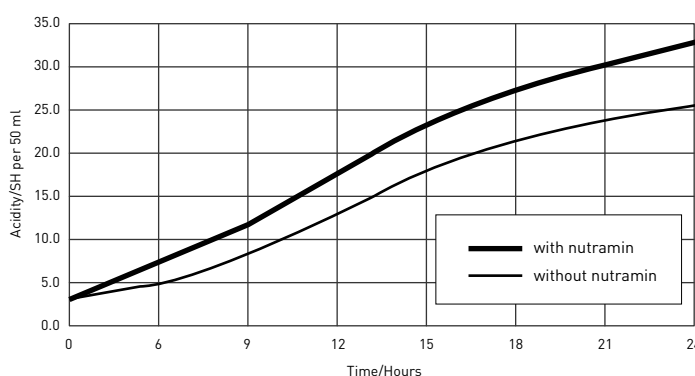
L'esperienza della nostra **Ricerca e Sviluppo** ha studiato e messo a punto delle nuove e uniche miscele di **Bioattivatori** che possono essere usate in differenti prodotti caseari migliorando le performance, la velocità e i costi di produzione dei semidiretti/bulk.

Il latte varia nella composizione a seconda della stagione e da stalla a stalla. Spesso gli elementi essenziali per la crescita dei fermenti lattici non sono presenti a livelli sufficienti o non sono in equilibrio tra di loro. Per questo motivo spesso lo sviluppo dei fermenti lattici avviene in maniera non corretta, non uniforme e con una performance altalenante.

Grazie alle condizioni di crescita e nutrizionali ottimizzate e standardizzate, il bioattivatore **Nutramin** permette una crescita ottimale dei ceppi presenti nel siero-innesto, e, aiutando l'attitudine

fermentativa ne migliora le caratteristiche del prodotto finale. La crescita dei fermenti è stimolata e ottimizzata grazie ai fattori nutrizionali e ai fattori di crescita specifici e selezionati per lo sviluppo di lattobacilli e, più in generale per i ceppi naturalmente presenti nel siero-innesto.

Nutramin è disponibile in confezioni da 10 kg.



**CAGLIFICIO
CLERICI**

Caglio in polvere

Il prodotto perfetto per la realizzazione dei formaggi grana e altri formaggi a pasta dura è il **caglio naturale in polvere**.

Le linee ideali sono il **Tipo E** con la percentuale di chimosina fino al **98%**, disponibile con forza da **860** a **1620 IMCU** e la gamma **Tipo P** con la percentuale di chimosina del **90%** con forza di **870** e **1170 IMCU**.

La selezione accurata delle materie prime garantisce una **ricchezza enzimatica unica**, una **granulometria uniforme** ed una **solubilità** ottimale.

Il caglio Clerici in polvere contribuisce ad ottenere un **tempo di presa esatto** e **ripetibile** uno spurgo ottimale e una pasta compatta in fascera. Il caglio in polvere è 100% naturale, senza conservanti ed è disponibile con certificazione **Halal**.



Fermenti lattici di rinforzo ai siero-innesti naturali **Lyofast, Cryofast SLH e SH**



Ogni buon casaro conosce bene quanto è indispensabile ai fini dell'applicazione di una corretta tecnologia disporre di un **siero-innesto naturale regolare, attivo e costante**.

La nostra soluzione prevede che ogni caseificio da grana continui a riprodurre ogni giorno il proprio siero-innesto naturale e che lo utilizzi regolarmente, integrandolo con le colture **Lyofast, Cryofast SLH e/o SH**.

Possiamo migliorare la produzione di **Grana** aggiungendo alla flora batterica tipica di ogni caseificio una biomassa di fermenti concentrati e accuratamente controllati. Il giusto spurgo della cagliata, dipendente anche dalla corretta attività fermentativa, consente di raggiungere le caratteristiche reologiche della pasta, ideali per l'ottenimento di forme scelte e una corretta riduzione degli zuccheri.

Lyofast, Cryofast SLH e/o SH vengono aggiunte direttamente al latte in caldaia, esplicando così una decisiva azione di sostegno al siero-innesto tipico con il contributo di miliardi di fermenti naturali.

Si raggiungono le condizioni ottimali per ottenere una discesa corretta del **pH** nella **forma di grana**. In pratica si ottiene una energica azione della flora lattica senza raggiungere acidità elevate che compromettono la struttura della pasta.

Lyofast, Cryofast SLH e/o SH sono un concentrato di fermenti ammessi dal disciplinare di produzione.

Abbiamo a disposizione fermenti lattici di rinforzo Lyoto e Cryostart SH, da aggiungere come rinforzo in fermentiera al siero innesto naturale.

IMPORTANTE

Riteniamo indispensabile che ogni caseificio continui a produrre il proprio siero-innesto a salvaguardia della tipicità del Grana Padano.

