

Fiche Technique

Revision: 07-2012

WalcoRen[®] 90PD150

Pate de Présure Liquide Dolce

Pate traditionnelle à base de Caillettes de Veau



Nous ne pouvons nous améliorer sur la nature...

Informations générales de production

- WalcoRen[®] 90PD150 est une pate liquide de présure pure et naturelle, qui est exclusivement produite à partir du quatrième estomac de jeunes Veaux selon un procédé d'extraction développé spécifiquement dans le Tyrol en Autriche.
- La teneur en chymosine, pepsine et lipases du produit provient uniquement des éléments présents naturellement dans l'estomac. Aucune enzyme d'une autre origine que la caillette de Veau n'est ajoutée.
- Un système de contrôle "0 défaut" depuis l'abattage jusqu'à la livraison du produit fini garantit la traçabilité de chaque lot de production.

Descriptif produit

- WalcoRen[®] 90PD150 est une présure naturelle sous forme de pâte liquide produite à partir de caillettes de Veaux contenant approximativement 90% de Chymosine et 10% de Pepsine (IDF 110B:1997).
- WalcoRen[®] 90PD150 se présente sous la forme d'une liquide jaunâtre à brunâtre à l'arôme naturel de fromage. De légères variations de couleur peuvent subvenir d'un lot de production à l'autre en fonction des matières premières naturelles utilisées.
- WalcoRen[®] 90PD150 ne résulte pas d'un procédé génétique de fabrication (**comme le FPC**) et ne contient aucune enzyme de coagulation laitière génétiquement modifiée. Aucune modification génétique selon le règlement (EC) 258/97, (EC) 1139/98, (EC) 49/2000, (EC) 50/2000 et (EC) 2092/91 versions en cours.

Spécifications

Activity and composition

Soxhlet	1:15.000	± 5%
IMCU IDF 157A:1997	166	± 5%
mg Chymosine / Litre	995	± 5%
Ratio mg Pepsine / mg Chymosine	1:6,5	± 5%
Chymosine IDF:110B:1997	90%	± 5%
Pepsine IDF:110B:1997	10%	± 5%
Lipase de Veau	2UC	± 10%

Chemical Specification

Density	1,15 – 1,19 g/ml
pH	4,80 – 5,50
Table-salt – NaCl	18% - 22%
Sodium-Benzoate E211	max. 0,5%

Analyses bactériologiques

- Cette présure a été analysée bactériologiquement selon les normes d'analyses de la commission helvétique de l'industrie laitière et elle satisfait toutes les demandes bactériologiques.

Flore totale	< 120.000/ml
Levures / moisissures	< 100/ml
Bactéries coliformes	< 30/ml
Salmonelles	absence dans 25ml
Listeria	absence dans 25ml
Staphylococcus Aureus	absence dans 25ml

- Les résultats d'analyses ci-dessus sont seulement valables pour des produits stockés entre 0 et 8°C dans leurs emballages scellés d'origine.

Utilisation

- Bien agiter avant l'utilisation**
- WalcoRen[®] 90PD150 est particulièrement adaptée à la fabrication de fromages doux où les lipases de veau sont recherchées pour leur action sur le développement organoleptique des fromages pendant l'affinage.
- Le dosage est déterminé par la quantité de lait, les paramètres de fabrication désirés (pH, température, temps de coagulation) et la concentration enzymatique.**
- WalcoRen[®] 90PD150 doit être diluée dans 15 à 30 fois sa quantité d'eau froide sans chlore, puis ajoutée au lait. Grâce à sa pureté naturelle, WalcoRen[®] Pate de Présure liquide Dolce ne requiert pas d'être filtrée et peut, par conséquent, être directement ajoutée au lait.

Sécurité

- WalcoRen[®] 90PD150 est un liquide de couleur jaune à brune qui contient approximativement 18% de chlorure de calcium (Na Cl) et max. 0,5% de benzoate de sodium E211. Le produit est donc d'une utilisation sans danger.

Stockage

- Comme pour toutes enzymes naturelles, WalcoRen[®] 90PD150 doit être stockée à une température comprise entre 0°C et 8°C.

Certifié Biologique

