EZENTIAL® NATUREL FIBRES 24

EZENTIAL® NATUREL FIBRES 24 est une solution fonctionnelle conçue pour ***augmenter le rendement laitier*** lors de la fabrication du caillé. Alliant ***fibres végétales et extraits d'algues***, elle améliore l'efficacité du processus en renforçant la rétention d'eau, ce qui permet d'augmenter le rendement de 20 % à 30 % tout en réduisant l'écoulement du petit-lait.

Il ***améliore*** également ***la fermeté et la texture du caillé***, pour un produit plus homogène et une durée de conservation prolongée. Idéal pour les fromages naturels à base de lait de vache liquide, **EZENTIAL® NATUREL FIBRES 24** contribue à accélérer la production des fromages pressés et affinés en réduisant le temps de pressage.

PROCESSUS

1000 litres de lait – Pasteurisation : 75°C x 15 seconds – Ajout d'EZENTIAL® NATUREL FIBRES 24 à raison de 0,036 %

Coagulation	30 minutes
Découpe	2 x 2 cm
Drainage	Au bout de 2 minutes, prélevez 1/3 du petit-lait
Temps de repos	2 minutes
Agitation	5 minutes
Temps de repos	2 minutes
Incorporation de sel pendant le mélange	3 minutes



Humidité : *La pâte doit rester suffisamment humide tout au long du processus.*
Conditionnement : *Conserver en chambre froide. Continuer à égoutter le petit-lait.*
Refroidissement et conservation : *Entre 4 °C et 8 °C.*
Pesage et ensachage : *Dans des sacs en plastique souples.*
Rendement : *Environ 135 kg.*

Conditionnement

*Sacs en papier multicouches de **20 kg** net*

vinpai.com
contact@vinpai.com • + 33 2 23 10 04 00
146 rue Joseph Rouxel - P.A. du Bourgneuf, 56350 Rieux

Pour le traitement de toute demande d'échantillons, merci de renseigner le code : PXO103