



Présure

"LA CHEVRETTE"



La présure "LA CHEVRETTE" est une présure simple obtenue exclusivement à partir de caillettes de chevreaux allaités.

De par la nature de la matière première utilisée, "LA CHEVRETTE" est le coagulant idéal pour la production de fromages au lait de chèvre. Son dosage spécifique en chymosine ainsi que son substrat de dilution conduisent à une

coagulation homogène du lait, à un caillé souple, et à une onctuosité de la pâte des fromages au cours de l'affinage.

"LA CHEVRETTE" contribue par ailleurs à l'obtention de l'arôme spécifique du fromage de chèvre.

Caractéristiques

- Présure simple, liquide, de couleur naturelle jaune paille
- Teneur minimum en chymosine : 180 mg/l
- pH : 5.6 plus ou moins 0.20
- densité : 1,138 plus ou moins 5 g /l

Critères microbiologiques

Microorganismes	Méthode	Norme
Flore aérobie mésophile	Dénombrement par ml	< 100
Anaérobies sulfite-réducteurs	Dénombrement par ml	< 1
Coliformes à 30°C	Dénombrement par ml	<1
Escherichia coli	Dénombrement par ml	<1
Levures moisissures	Dénombrement par ml	<1
Staphylococcus aureus	Recherche dans 1 ml	Absence
Streptocoques fécaux	Dénombrement par ml	<1
Salmonella : absence	Recherche dans 25 ml	Absence
Listeria monocytogenes	Recherche dans 25 ml	Absence



Présure "LA CHEVRETTE"

Conditionnements

- Cruchon de 1 litre
- Caisse carton de 10 x 1 litre
- Bidon de 25 litres

Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter;

Stockage

La présure "LA CHEVRETTE" doit être stockée dans son emballage d'origine, bouchée, à l'abri de la lumière, à une température positive inférieure à 7°C.

Mode d'emploi

Suivant la saison, la température du lait est à emprésurer, et le temps de prise recherché, ajuster la dose de "LA CHEVRETTE" à utiliser. Il est conseillé de diluer la dose de présure retenue, juste avant emploi, dans de l'eau froide et de bonne qualité ; lors de la phase d'emprésurage, afin d'éviter des défauts de coagulation, mélanger parfaitement la dilution de présure au lait.