Alliance Pastorale
Pour l'élevage

PRÉSURE 530

Extrait de présure obtenue par macération lente de caillettes de veaux sélectionnées
Concentration minimum en chymosine : 530 mg/l
- aucun veau n'est abattu pour la production de présure -

Réf : 0800106

La **« BERTHELOT 530 » ne contient que les chymosines et pepsines naturellement présentes dans la caillette.**
La nature des matières premières utilisées et le mode e production selon le « savoir-faire familial GRANDAY », transmis depuis 6 générations, confèrent à la **« BERTHELOT 530 » ses vertus naturelles et son caractères traditionnel**. La macération lente des caillettes conduit à l'extraction d'acides aminés, de petites peptides, etc. utiles tout au long de la vie des fromages. Cette richesse du « support » différencie la **« BERTHELOT 530 »** des présures ordinaires et autres préparations enzymatiques coagulantes. Elle permet ainsi d'obtenir des fromages de qualité tout en améliorant les rendements fromagers.
La **« BERTHELOT 530 »** convient pour toutes les technologies fromagères et plus particulièrement pour les fromages moyennement ou fortement minéralisés de type Pâtes Pressées non cuites ou Pâtes Pressées Cuites, ainsi que pour les fabrications BIO.
Les animaux sont abattus pour la production de lait et de viande ; l'abattage est indépendant des besoins en présure.
Par ailleurs, aucun morceau de viande n'est présent dans la présure, ni dans le fromage.

PRÉCONISATIONS D'UTILISATION

Particulièrement recommandée pour les applications en Pâtes Pressées Cuites et non cuites. Convient pour tous types de technologies fromagères. Sa composition permet d'enrichir le lait en facteurs de croissance disponibles facilement, et tout particulièrement utiles pour les ferments lactiques protéase négative (Prot. ⊖), limitant ainsi le vieillissement prématuré et le risque d'amertume dans les fromages.

	Pâtes fraîches	Pâtes molles lactiques	Pâtes molles solubilisées	Pâtes pressées non cuites	Pâtes pressées cuites
Dosages (en ml/100l de lait)	De 1 à 5	De 5 à 20	De 20 à 35	De 30 à 40	De 20 à 30

CARACTÉRISTIQUES

✓ Extrait de présure liquide, de couleur naturelle jaune paille
✓ Teneur minimum en chymosine : 530 mg/l (ancienne force 1/10,000)
✓ Activité chymosine 85 % ± 5 %
✓ Activité pepsine 15 % ± 5 %
✓ pH = 5,6 ± 0,20
✓ densité : 1,135 ± 0,006
✓ Date de durabilité minimale (DDM) : 5 mois (ce produit peut être utilisé après cette date)

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Germes analysés	Méthode utilisée	Critères
Flore aérobie mésophile	NF EN ISO 4833	< 50000 UFC/ml*
ASR à 46°C	NF V 08-061 Ou mét. interne	< 30 UFC/ml*
Coliformes à 30°C	NF V 08-050	< 30 UFc/ml*
Escherichia coli	NF ISO 16649-2	< 1 UFC/ml
Levures moisissures	NF V 08-059 Ou mét. interne	< 1 UFC/ml
Staphylococcus aureus	Selon NFEN ISO 6888-3	Non détecté dans 1 ml*
Streptocoques fécaux	Selon XP-T90 416	< 1 UFC/ml
Salmonella	Selon NF ISO 16140 ou BRD-07/11-12/05	Non détecté dans 25 ml*
Listeria monocytogenes	AES 10/3-09/00	Non détecté dans 25 g

* Arrêté du 19 octobre 2006, annexe II

Les résultats d'analyses microbiologiques ne sont valables que dans les contenants d'origine fermés, non entamés et stockés à température positive inférieure à 7°C

N° Tél. 05.49.83.30.30
www.alliance-elevage.com
ap@alliancepastorale.fr
Code APE : 9411 Z
RCS Poitiers : 781 541 685
1 route de Chauvigny
86500 Montmorillon

48 Avenue de l'Europe - CS 80095 - 86502 Montmorillon cedex

depuis 1933...
Ovins Caprins | Bovins | Equins | Autres Elevages | Lait Fromagerie | Soins | Alimentation | Clôture | Bâtiments d'élevage | Sols et récoltes | Forêts Espaces verts | Mécanique | Transport | Votre quotidien...

COMPOSITION

Eau, sel, benzoate de sodium - sorbate de potassium (<0.5%), enzymes coagulantes naturelles (chymosine, pepsine).
Pour denrées alimentaires, emploi limité.

ALLERGÈNES

Ce produit peut contenir des protéines du LAIT de vache (Règlement (UE) N°1169/2011), présentes naturellement.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Conformément à l'annexe V du Règlement (UE) N°1169/2011, l'obligation de déclaration nutritionnelle ne s'applique pas aux enzymes alimentaires.

MODE D'EMPLOI

La **« BERTHELOT 530 »** doit être utilisée selon le principe quantum satis, suivant la température du lait à emprésurer et le temps de prise recherché. Selon la cas (non indispensable), diluer la dose de **BERTHELOT®** retenue, juste avant emploi, dans de l'eau froide (< 20°C) et de bonne qualité (exempte de chlore et potable).
Lors de la phase d'emprésurage, afin d'éviter des défauts de coagulation, bien mélanger la dilution de présure avec du lait.

STOCKAGE

La **« BERTHELOT 530 »** doit être stockée dans son emballage d'origine, bouché, à l'abri de la lumière, à une température positive inférieure à 7°C.

TRANSPORT

Nos présures peuvent être livrées à température ambiante (à moins de 30°C – sous 7 jours), compte tenu que les caractéristiques sanitaires sont stabilisées (pH, salinité…).
Les conditions de stockage, après livraison, permettent d'assurer la conformité du produit en ce qui concerne l'activité coagulante.
Des test ont montré qu'une perte enzymatique de 5 % peut être observée après au moins 3 mois de stockage à température ambiante.