



La **BERTHELOT 180** ne contient que les **chymosines et pepsines naturellement présentes dans la caillette**, sans rajout de pepsine bovine.

La nature des matières premières utilisées et le mode de production selon le « savoir-faire familial GRANDAY », transmis depuis 6 générations, confèrent à la **BERTHELOT 180** ses vertus **naturelles et son caractère traditionnel**. La macération lente des caillettes conduit à l'extraction d'acides aminés, de petits peptides, etc utiles tout au long de la vie des fromages. Cette richesse du « support » différencie la **BERTHELOT 180** 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 180** convient pour toutes les technologies fromagères et plus particulièrement pour les fromages à caractères lactiques, faiblement minéralisées de type pâtes molles plus onctueuses, 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

La **BERTHELOT 180** est particulièrement recommandée pour les technologies de type pâtes molles lactiques. Elle convient sur tous types de technologies fromagères et y compris sur les pâtes pressées non cuites, pour obtenir des pâtes fondantes et crémeuses. Sa composition permet d'enrichir le lait en facteurs de croissance disponibles facilement, et tout particulièrement utiles pour les ferments lactiques protéase négative (Prot. Ø), limitant ainsi le vieillissement prématuré et le risque d'amertume dans les fromages. Ces facteurs de croissance favorisent également le développement des flores d'affinage.

	Pâtes fraîches	Pâtes molles lactiques	Pâtes molles solubilisées	Pâtes pressées non cuites	Pâtes pressées cuites
Dosages (en ml/100l de lait)	De 3 à 15	De 14 à 60	De 56 à 100	De 80 à 115	De 55 à 85

(par rapport à une présure à 520 mg/l ou anciennement 1 : 10 000, la dose est à multiplier par 2.9)

CARACTÉRISTIQUES

- ✓ Présure simple, liquide, de couleur naturelle jaune paille
- ✓ Teneur minimum en chymosine : 180 mg/L
- ✓ Activité chymosine 85 % ± 5 %
- ✓ Activité pepsine 15 % ± 5 %
- ✓ pH : 5.6 ± 0.20
- ✓ Densité : 1.135 ± 0.006
- ✓ Date de durabilité minimale (DDM) : 12 mois
(Ce produit peut être utilisé après cette date).

COMPOSITION

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

Pour denrées alimentaires, emploi limité.

MODE D'EMPLOI

La **BERTHELOT 180** doit être utilisée selon le principe quantum satis, suivant la température du lait à emprésurer et le temps de prise recherché. Lors de la phase d'emprésurage, afin d'éviter des défauts de coagulation, bien mélanger la présure avec le lait.

Présure Berthelot 180
Mars 2023
Page 1/2

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

depuis 1933...

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

(Laboratoire prestataire accrédité COFRAC)

Germes analysés	Méthode utilisée	Critères
Flore aérobie mésophile	NF EN ISO 4833	< 50 000 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 monocytogènes	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 à 7°C.

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.

STOCKAGE

La BERTHELOT 180 doit être stockée dans son emballage d'origine, bouché, à l'abri de la lumière, à une température positive inférieure à 7°C.

TRANSPORT

Peut être livrée 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 tests ont montré qu'une perte enzymatique de 5 % peut être observée après au moins 3 mois de stockage à température ambiante.

