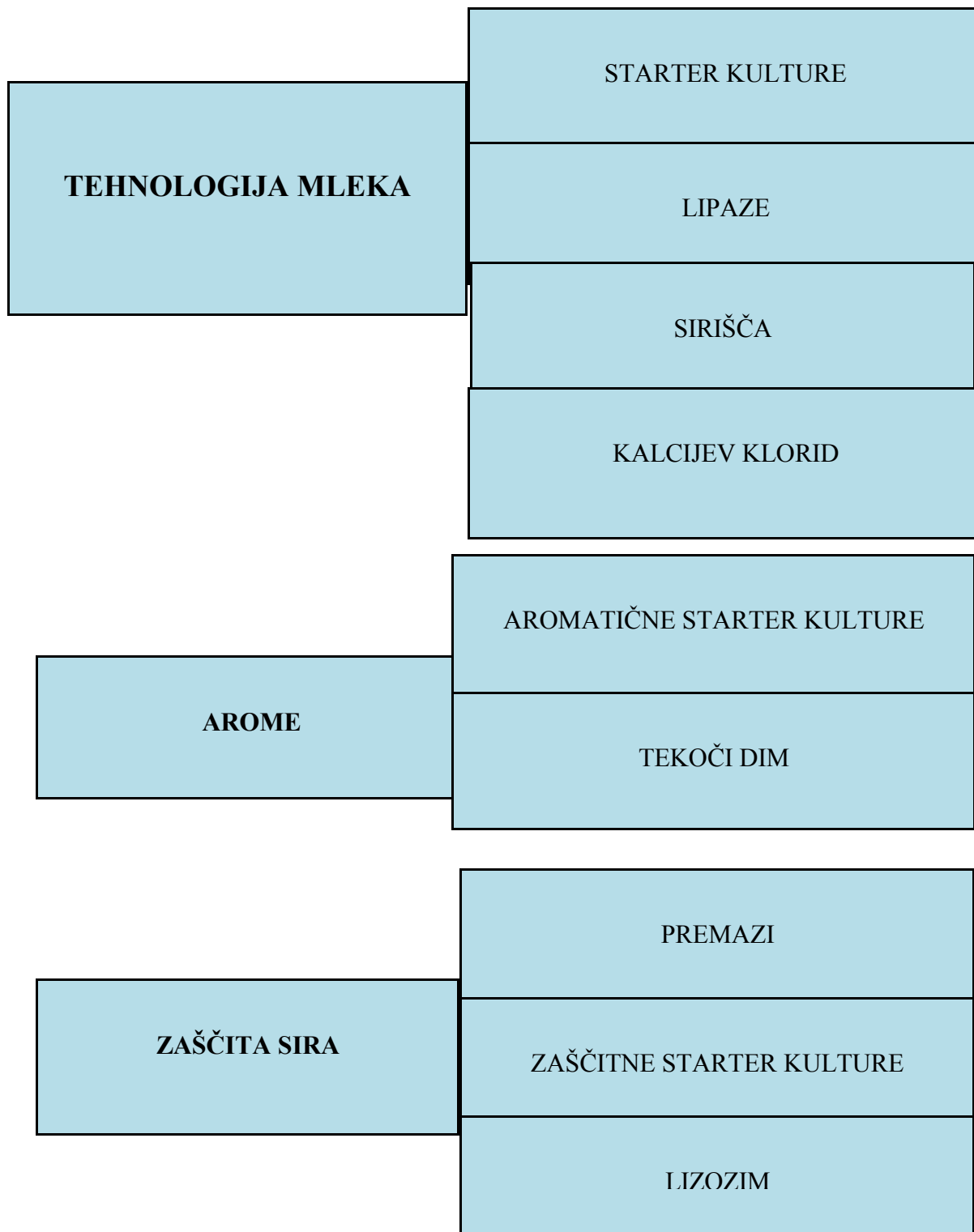




CLERICI – SACCO

široka ponudba izdelkov za mlekarsko industrijo





TEKOČE SIRIŠČE

CLERICI tekoče sirišče je 100% naravno, proizvedeno iz skrbno odbranih telečjih in govejih želodcev, kontroliranega izvora. Sirišče je prosto mikrobioloških koagulantov, pepsina prašičjega izvora, rekombinantne chymosin DNA, barvil, aromatičnih daditivov.

Iz tega razloga je primerno za R.O.D. cheese production (Registered Origin Denomination). Certificat ISO 9002 je garancija za uporabo najkvalitetnejše surovine in kontrolirane proizvodnje. Rezultat je naravno sirišče najvišje, konstantne kvalitete.

Linije produktov:

RUMENA LINIJA: 15% chymosin - 85% telečji pepsin

Goveje sirišče, proizvedeno iz visoko selekcioniranih govejih želodcev

ZELENA LINIJA: 50% chymosin - 50% telečji pepsin

Telečje sirišče z dodanim kravjim pepsinom

RDEČA LINIJA: 75% chymosin - 25% telečji pepsin

Telečje sirišče proizvedeno iz najmlajših selekcioniranih telet, ki še sesajo. SPECIALNA RDEČA

LINIJA: 94% chymosin - 6% telečji pepsin

Telečjemu sirišču je bilo odstranjen del pepsina

Delež himozin/pepsin je bil izračunan z FIL-IDF Garnot metodo z uporabo using mleka v prahu pri pH 6.50.

Prednosti uporabe CLERICI RENNET

Popolnoma 100% naravni proizvod: CAGLIFICIO CLERICI proizvaja le živalsko sirišče proizvedeno iz skrbno odbranih telečjih in govejih želodcev, kontroliranega izvora. Sirišče je prosto mikrobioloških koagulantov, pepsina prašičjega izvora, rekombinantne chymosin DNA, barvil, aromatičnih daditivov.

CLERICI sirišče se lahko uporablja v tradicionalni tehnološki pridelavi sira, ki za najboljšo kvaliteto zahteva sirišče živalskega izvora. Iz tega razloga je primerno za R.O.D. cheese production (Registered Origin Denomination).

Standardizacija proizvodov: vsaka posamezna linija sirišč CLERICI ima konstantno sestavo in moč, kar je garancija za ponovljiv tehnološki proces. Te specifikacije so označene na vsaki embalaži kot tudi na vsakem analiznem certifikatu.

Zaradi zelo nizkega skupnega števila mikroorganizmov, CLERICI sirišče zadošča najstrožjim higienskimi standardom, v skladu z AMAFE (American Medical Association) specifikacijami.

Ekonomska prednost za sirarje zaradi specifične optimalne aktivnosti encimatskega kompleksa na kazein.

CLERICI živalsko sirišče povečuje izplen sira. Najboljši rezultati so doseženi z višjim deležem himozina v sirišču.

UPORABA TEKOČEGA SIRIŠČA:

Uporabljamo ga pri proizvodnji predvsem mehkih in poltrdih sirov ter pri sirjenju manjših količin mleka.

Doziranje: 20 – 30ml/100 l mleka. Sirišče dodajte manjši količini mehke vode in zamešajte v mleko.



HRANJENJE:

Tekoče sirišče mora biti shranjeno v temnem hladnem prostoru. Idealna temp. hranjenja je 3-5 st.C. Pri teh pogojih je stabilno več mesecev, izguba moči sirjenja je 6% letno.

Višja je temperature, hitrejša je inaktivacija enimskega kompleksa sirišča:

- 80 st.C: sirišče popolnoma izgubi svoje lastnosti v nekaj sekundah,
- 30 st.C: sirišče izgubi 1-2% svoje moči tedensko,
- 20 st.C: sirišče izgubi 1 – 2% mesečno.
-

Ko ga izpostavimo svetlobi, barva sirišča potemni, kar je posledica oksidacije. Ta ne spreminja encimatske aktivnosti sirišča, zato ga lahko uporabljamo brez zadržkov

SIRIŠČE V PRAHU

CLERICI tekoče sirišče je 100% naravno, proizvedeno iz skrbno odbranih telečjih in govejih želodcev, kontroliranega izvora. Sirišče je prosto mikrobioloških koagulantov, pepsina prašičjega izvora, rekombinantne chymosin DNA, barvil, aromatičnih aditivov.

Pri predelavi niso uporabljeni kakršnikoli konzervansi, razen kuhinjske soli.

Iz tega razloga je primerno za R.O.D. cheese production (Registered Origin

Denomination). Certificat ISO 9002 je garancija za uporabo najkvalitetnejše surovine in kontrolirane proizvodnje. Rezultat je naravno sirišče najvišje, konstantne kvalitete.

Linije produktov:

Tip Emilia: 95-99% chymosin 1-5% telečji pepsin

Tip Padano: 90-91% chymosin 9-10% telečji pepsin

Tip 70/30: 70-72% chymosin 28-30% telečji pepsin

Tip Emilia in Padano: v glavnem ga uporabljajo pri proizvodnji sirov tipa Parmezan oziroma za sire, ki dolgo zorijo.

70/30 Type: daje najboljše rezultate v aromi in okusu sira in najboljše razmerje kakovost : cena.

Delež himozin/pepsin je bil izračunan z FIL-IDF Garnot metodo z uporabo mleka v prahu pri pH 6.50.

Prednosti uporabe CLERICI RENNET

Popolnoma 100% naravni proizvod: CAGLIFICIO CLERICI proizvaja le živalsko sirišče proizvedeno iz skrbno odbranih telečjih in govejih želodcev, kontroliranega izvora. Sirišče je prosto mikrobioloških koagulantov, pepsina prašičjega izvora, rekombinantne chymosin DNA, barvil, aromatičnih aditivov.

CLERICI sirišče se lahko uporablja v tradicionalni tehnološki pridelavi sira, ki za najboljšo kvaliteto zahteva sirišče živalskega izvora. Iz tega razloga je primerno za R.O.D. cheese production (Registered Origin Denomination).

Standardizacija proizvodov: vsaka posamezna linija sirišč CLERICI ima konstantno sestavo in moč, kar je garancija za ponovljiv tehnološki proces. Te specifikacije so označene na vsaki embalaži kot tudi na vsakem analiznem certifikatu.

Zaradi zelo nizkega skupnega števila mikroorganizmov, CLERICI sirišče zadošča najstrožjim higienskimi standardom, v skladu z AMAFE (American Medical Association) specifikacijami.



Ekonomska prednost za sirarje zaradi specifične optimalne aktivnosti encimatskega kompleksa na kazein.

CLERICI živalsko sirišče povečuje izplen sira. Najboljši rezultati so doseženi z višjim deležem himozina v sirišču.

HRANJENJE:

Sirišče mora biti shranjeno v temnem hladnem prostoru. Idealna temp. hranjenja je 3-5 st.C. Pri teh pogojih je stabilno več mesecev,

UPORABA:

Uporabljamo ga za vse tipe sirov, predvsem pa za dolgo zorjene. Poglavitna prednost pred tekočim siriščem je njegova stabilnost – izguba aktivnosti v odvisnosti od časa je manjša kot pri tekočem sirišču.

Naravno prisotni proteini varujejo himozin in pepsin pred inhibitorji (klor v vodi, čas...)

Doziranje: pakiranju je priložena žlička, ki zadošča 100 l mleka.

SIRIŠČE V PASTI

PROVO 100 – TOPEN, Z NIZKIM SKUPNIM ŠTEVILOM MIKROORGANIZMOV

Je zelo primeren za proizvodnjo pikantnih kravjih, ovčjih in kozjih sirov.

Pridobljeno iz želodčkov jagnjet, ki še sesajo.

Visoka vsebnost lipaz, ki hidrolizirajo mlečno maščobo, sprošča proste maščobne kisline, ki dajejo siru tipičen pikanten okus.

Siriščna aktivnost, skupno število mikro organizmov in vsebnost lipaz je standardizirana v vsaki seriji CLERICI SIRIŠČE V PASTI

UPORABA:

Količina CLERICI SIRIŠČE V PASTI je odvisna od kvalitete mleka in tehnologije (pH, temperatura, čas usirjenja). V povprečju 30-50 gr sirišča usiri 100 l mleka.

Zatehtano količino sirišča raztopimo v dvajsetkratni količini vode, dobro premešamo, filtrirno skozi sirarski prt in ga dodamo mleku v kotlu.

HRANJENJE:

Optimalna temperatura hranjenja je med +4° and +8°C. Pri teh pogojih je maksimalna izguba siriščne aktivnosti 4% letno.



CLERIZYMA

CLERIZYMA je proizvedena izključno iz encima lysozyme.

Uporaba: ZORJENI SIRI

CLERIZYMA je naraven proizvod, izoliran iz jajčnega beljaka. Aktivna snov lysozyme je v naravi prisotna v žajblju, solzah, v majhnih količinah v kravjem mleku, v človeškem pa v zelo velikih koncentracijah.

UPORABNOST:

Nekatere bakterije rodu Clostridia v drugi fazi zorjenja proizvajajo plin. Ta proces, ki ga imenujemo tudi "pozno napihovanje sirov" povzroča:

- napihovanje sira
- nenormalna očesa
- razvoj neprijetnega okusa in vonja

Vsi ti pojavi imajo negativen vpliv na kvaliteto sira. Vzroki za prisotnost bakterije Clostridium so predvsem v uporabi silaže in prosta reja živali (prisotnost zemlje v krmi).

Laboratorijske raziskave in uporaba v velikih sirarnah dokazujejo, da lysozyme predstavlja najboljšo rešitev za problem maslenokislinskega vrenja in poznega napihovanja sirov.

Lysozyme dosega svoj učinek ne da bi posegal v tehnologijo ali pozitivno mikrobiološko floro mleka oziroma ne spreminja organoleptične lastnosti sira.

PREDNOSTI:

Topnost in disperzijske lastnosti: CLERIZYMA je najbolj topen proizvod te vrste na tržišču zahvaljujoč fizikalnim karakteristikam granul in visoki homogenosti proizvoda. Iz tega razloga je zelo lahko topen brez pretiranega mešanja, ki bi lahko povzročilo zmanjševanje njegove aktivnosti.

Enostavno doziranje in varnost za uporabnika: med delavci v sirarski industriji so bili dokumentirni primeri alergij na lysozyme. Fizikalne lastnosti Clerizyuma zmanjšujejo njegovo disperzijo v prostor in s tem tveganje inhalacije, kot tudi oljšajo doziranje oziroma tehtanje.

Visok izkoristek: prah lysozyme je zelo higroskopičen in zato veže nase veliko vlage, ko uporabnik odpre proizvod. To povzroča zmanjšanje koncentracije v odvisnosti od teže, prah ostane prilepljen na embalažo.

CLERIZYMA ni v obliki prahu, temveč granul, zato je izkoristek visok, ni nevarnosti slabega izplena.

CLERIPLAST

Polimerna vodna raztopina se uporablja v proizvodnji sira za zaščito površine pred rastjo plesni in pršic:

- Med zorenjem in skladiščenjem sir zlahka postane plesniv, odvisno od vlažnosti, časa zorenja, števila spor v zoriščnici kot tudi drugih okoljskih dejavnikov. Da bi preprečili pojav plesni, so potrebni ukrepi, kot so brisanje, pranje površine sira, kar je povezano z velikim stroškom delovne sile, v primeru strganja površine tudi tariranjem izdelka.

- Pršice, ki se hranijo na površini sira povzročajo pojav luknjičavosti, "tunelčkov" pod površino sira, zaradi česar vrednost sira drastično pade.

Mlečnobela raztopina z rahlo kislim vonjem postane po nanosu na površino sira močno odporen, brezbarven film, brez vonja ali okusa.



UPORABA

Cleriplast z gobico naneseemo na površino sira.

Poglavitni cilj, katerega želimo doseči z uporabo Cleriplast je preprečiti plesnivost sira. S tem namenom sire čimprej premažemo z izdelkom, takoj po soljenju ali stiskanju, ko sir dovolj suh (cca po dveh dnevih od soljenja v slanici).

Ko je sir suh, nanj naneseemo Cleriplast, najprej na zgornjo stran, ko se ustvari suh film, ga obrnemo in postopek ponovimo. Ko je film popolnoma suh, sir postavimo na zorilne police in nadaljujemo z zorilnim procesom kot običajno (obračanje sira, trajanje zorenja).

HRANJENJE

Temperatura prostora + 4°C / + 20°C.

Hranjenje pod temperaturo zmrzišča poškoduje polimerno strukturo izdelka.

GEOREN 37 (E 509)

Vodna raztopina kalcijevega klorida (520gCaCl₂/l) za uporabo v prehranski industriji.

UPORABA

Vodna raztopina kalcijevega klorida je pripravljena za uporabo. Upoštevajte navodila doziranja!

Doziranje v mleko:
20-25ml/100 litrov mleka

Doziranje v slanico:
5-10 ml/100 l slanice

HRANJENJE

Izogibajte se nizkim temperaturam (pod 4°C), v nasprotnem primeru obstaja nevarnost kristalizacije raztopine.

VARNOSTNI UKREPI

V slučaju kontakta z očmi, jih sperite z veliko količino vode in se posvetujte z zdravnikom.

TEKOČI DIM

Tekoči dim je koncentrirana vodna raztopina javorjevih dimnih arom, brez dodanih konzervansov ali drugih aditivov in je tako čisti naravni proizvod

UPORABA

Razredči tekoči dim v razmerju 4:6 (4 dele tekočega dima + 6 delov tople vode - 50°C). Sir naj bo v raztopini potopljen 5-20 min, glede na zeleno intenziteto barve in arome. Sčasoma, ko postane motna in kalna oz. se iztroši, jo zamenjaj.



HRANJENJE

V prostori temp. 7 – 24°C je proizvod uporaben najmanj do 12 mesecev.
Temperatura hranjenja ne sme pasti pod 0°C.

STARTER KULTURE

Vloga zaželjenih, pozitivnih mikroorganizmov (starter kultur) v mlekarstvu:

- kisajo mleko (kislo mleko, jogurt, kefir), med predelavo v sir pomagajo mleko usiriti in sveže testo spreminjajo v dozorel sir
- v mlečne izdelke in sir izločajo svoje encime, ki povzročajo razgradnjo velikih organskih molekul in dajo izdelkom vonjavo in okus
- izločajo zaželeni plin (kefir in nekateri siri) in ustvarijo penečo se pijačo ali očesca v siru
- z ustvarjanjem kisline inhibirajo nezaželene mikroorganizme

Starter kulture Lyofast so izolirane iz naravnih materialov – kravje mleko, silaža, sir in so primerne za ekološko predelavo mleka. S procesom liofilizacije (sušenje z zamrzovanjem) je ohranjena stabilnost in biološka aktivnosti mikroorganizmov.

Posamezni tipi Lyofast starter kultur pripomorejo h kontrolirani proizvodnji v mlekarstvu:

- probiotiki
- termofilne starter kulture
- termofilne starter kulture + probiotiki
- jogurt starter kulture
- jogurt starter kulture + probiotiki
- mezofilne starter kulture
- kombinacija mezofilnih in termofilnih starter kultur
- propionibakterije (tip Emental)
- zaščitne starter kulture: inhibirajo neželjene bakterije, vključno Listeria, plesni in kvasovke

Na voljo imamo široko paleto po posameznih tipih zgoraj naštetih starter kultur.