

HELVE™, FERMELVE® E THERMO™

Substrati colturali ad altissima efficienza
per la preparazione di fermenti lattici
ad uso caseario



AMORE PER LA TRADIZIONE, TALENTO PER L'INNOVAZIONE



Vantaggi rispetto ai substrati standard:

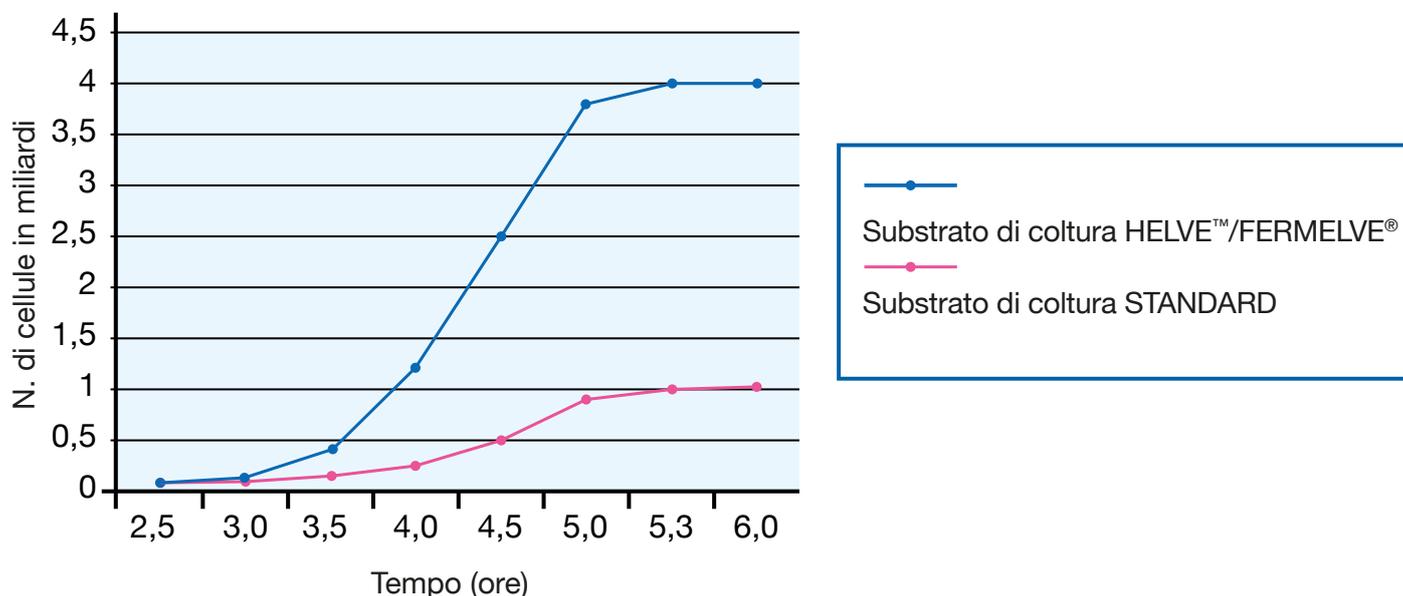


DRASTICA RIDUZIONE DEI COSTI DI PRODUZIONE PER I FERMENTI LATTICI PRODOTTI IN CASEIFICIO

SUBSTRATI DI SVILUPPO

In caseificio la preparazione dei fermenti lattici in forma liquida è pratica molto diffusa, soprattutto nelle grandi realtà industriali. Solitamente si utilizzano substrati colturali e colture madri liofilizzate o congelate che consentono di ottenere per la maggior parte delle specie di fermenti lattici, una popolazione batterica di circa 1 miliardo di cellule / ml di coltura liquida ($1 \cdot 10^9$ UFC/ml).

SVILUPPO CELLULE SU SUBSTRATO STANDARD E SU SUBSTRATO HELVE™/ FERMELVE®



La Ricerca & Sviluppo di ALCE ha messo a punto specifiche composizioni di substrati colturali, da utilizzare in abbinamento alle colture madri liofilizzate "START" e congelate "CRYOFERM", che consentono la produzione di colture liquide caratterizzate da elevata concentrazione cellulare (4-5 . 10⁹ UFC/ml) e prolungata conservabilità in condizioni refrigerate.

Si tratta dei substrati di sviluppo HELVE™ per la preparazione di sieroinnesti da utilizzare nella caseificazione di formaggi duri a pasta cotta e FERMELVE® per la preparazione di innesti destinati alla fabbricazione di formaggi a pasta filata, continental, cheddar e soft cheeses.

Ovviamente la composizione dei due substrati è molto diversa dovendo garantire lo sviluppo di specie di fermenti lattici con differenti esigenze nutrizionali. In particolare vengono utilizzati specifici attivatori di crescita (vitamine e oligoelementi) che, assieme ad un efficace sistema salino ad effetto tampone, garantiscono in entrambi i substrati una crescita rigogliosa di una popolazione batterica perfettamente attiva e vitale fino a circa due settimane dopo la preparazione.

Ne deriva una drastica riduzione dei costi di produzione ed una migliore facilità gestionale.

Oltre ai due substrati colturali HELVE™ e FERMELVE®, ad alta *performance* per quanto riguarda la concentrazione batterica del fermento ottenibile, Alce mette a disposizione anche THERMO™, terreno colturale per la preparazione di lattoinnesti e lattocolture tradizionali destinate alla fabbricazione di formaggi molli, erborinati e a crosta lavata.

I substrati colturali messi a punto dalla ricerca ALCE sono:

HELVE™ per la produzione di sieroinnesti

FERMELVE® per la produzione di lattoinnesti e lattocolture

THERMO™ per la produzione di lattoinnesti e lattocolture