

# Présure naturelle



## La seule présure qui aime votre lait



# Présure liquide

La présure liquide Clerici est un produit entièrement naturel qui permet de travailler des laits aux caractéristiques différentes avec le même précision.

Il est idéal pour la fabrication de **fromages de haute qualité**.

La présure liquide Clerici confère une saveur caractéristique et authentique au produit fini.

Certaines concentrations de chaque gamme sont disponibles sans conservateurs et avec certification **Halal**

| Gamme     | Chymosin/Peps. Bovine (%) | IMCU    | Caractéristiques principales                                                                                                                                              |
|-----------|---------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Red       | 75/25                     | 110–235 | Excellentes performances en termes de vitesse de traitement du lait.<br>Également disponible en version agneau et chevreau.                                               |
| Green     | 50/50                     | 120–242 | Activité constante malgré les variations saisonnières de la production laitière                                                                                           |
| Yellow    | 20/80                     | 130-250 | Idéal pour obtenir une forte protéolyse                                                                                                                                   |
| Special   | 92/8                      | 205     | La forte teneur en chymosine permet de travailler des laits très doux en conférant une excellente élasticité au caillé.<br>Également disponible en version veau-bufflonne |
| 1000 IMCU | 92/8                      | 1020    | La meilleure solution pour la fabrication de fromages à affinage long. Recommandé pour la fabrication de Grana Padano et Parmigiano Reggiano                              |



## Présure en poudre

Grâce à son procédé de fabrication, nous obtenons des concentrations élevées de chymosine et nous conservons les composants importants de la présure animale qui, en plus de déterminer une activité coagulante précise, confèrent au fromage des caractéristiques spécifiques pendant l'affinage.

Toutes les gammes de présure en poudre Clerici sont **entièrement naturelles et sans conservateurs**.

| Gamme | Chymosin/Bovine Pepsin (%) | IMCU     | Caractéristiques principales                                                                        |
|-------|----------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E     | 96/4                       | 860-1370 | Idéal pour les fromages à pâte dure et de longue maturation. Certaines forces sont certifiées Halal |
| Gold  | 90/10                      | 870-1170 | Facile à utiliser. Bonne protéolyse pendant l'affinage.                                             |



## Clerizima

Le chlorhydrate de lysozyme (E 1105) est une enzyme naturelle extraite du blanc d'œuf ; il **prévient et contrôle les fermentations indésirables**, responsables du gonflement tardif des fromages en affinage.

Disponible avec certification **Halal** et **Casher**.



### Clerizyma Granulaire

Activité **≥95%**



### Clerizyma Liquide

Activité **≥22%**

## Présure en pâtes

Extrait des estomacs de chevreaux, d'agneaux et de veaux, c'est la présure idéale pour la fabrication de fromages typiques piquants et semi-piquants à base de lait de vache, de brebis et de chèvre. Elle confère aux produits finis des notes de beurre de qualité ainsi qu'une saveur et un piquant agréables.

| Gamme          | Chymosine/Pep. Ovine et caprine (%) | IMCU disponibles | Caractéristiques principales                            |
|----------------|-------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------|
| Traditionnelle | 75/25                               | 115–130          | Produit traditionnel, brut à filtrer                    |
| Soluble        | 75/25                               | 115–140          | Produit pratique à utiliser après une filtration rapide |

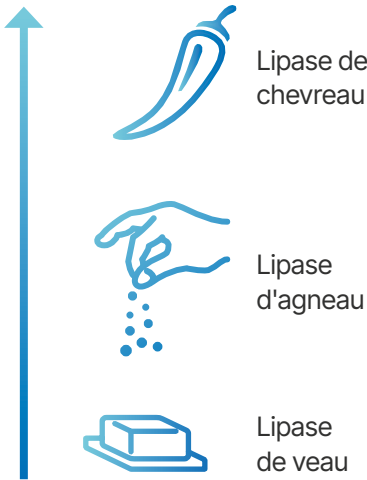


## Lipase

Les lipases, pures et pré-gastriques, sont des enzymes lipolytiques extraites des glandes situées à la base de la langue des veaux, des agneaux et des chevreaux.

Disponibles sous forme de **poudre**, les lipases Clerici sont exemptes d'agents blanchissants, de conservateurs et de colorants.

Intensité de l'arôme



Les données, résultats et informations obtenus et cités dans cette étude sont exacts et fiables, et se réfèrent uniquement aux conditions et à l'environnement spécifiques dans lesquels l'étude a été menée par la Société. Tout test réalisé dans des conditions différentes de celles dans lesquelles l'étude a été menée par la Société peut générer des résultats, des données ou des conclusions différents. Dans de tels cas, la Société ne peut être tenue responsable d'éventuelles divergences ou écarts. La mise sur le marché du Produit en dehors de l'Union européenne relève de la seule responsabilité de l'acheteur. Ce dernier doit s'assurer que le Produit est pleinement conforme aux lois et réglementations en vigueur sur le territoire de destination et qu'il répond à toutes les exigences nécessaires à sa commercialisation légale.