



ST Crealis

La struttura che convince, la cremosità che evolve.

Performance tecnologiche e cremosità senza compromessi

ST Crealis è un fermento sviluppato per la produzione di formaggi molli freschi, in particolare crescenza e stracchino.

Grazie alla sua capacità di garantire la **stracchinatura** anche a valori di pH inferiori rispetto agli standard produttivi, consente di ottenere una texture equilibrata, stabile e altamente apprezzata dal consumatore finale.

La sua elevata **flessibilità applicativa** lo rende ideale per caseifici con differenti tecnologie e modalità operative. Compatibile con diverse tipologie di salatura (sale in caldaia o salamoia il giorno successivo alla produzione), ST Crealis assicura risultati costanti in termini di **struttura, cremosità** e gusto, facilitando al contempo le operazioni di **porzionatura e confezionamento**.

Già dal giorno successivo alla produzione, ST Crealis contribuisce allo sviluppo di una **struttura ottimale che evolve positivamente nel tempo**. La crescenza mantiene una piacevole cremosità anche dopo una settimana, garantendo un'esperienza di consumo appagante lungo tutta la shelf life del prodotto.

In formulazioni con aggiunta di **panna**, ST Crealis valorizza ulteriormente le caratteristiche del formaggio, migliorandone le caratteristiche organolettiche e la struttura, per un risultato ancora più ricco, morbido e avvolgente.

I vantaggi chiave che fanno la differenza



**Gestione ottimale
della porzionatura**



**Cremificazione garantita
e versatilità produttiva**

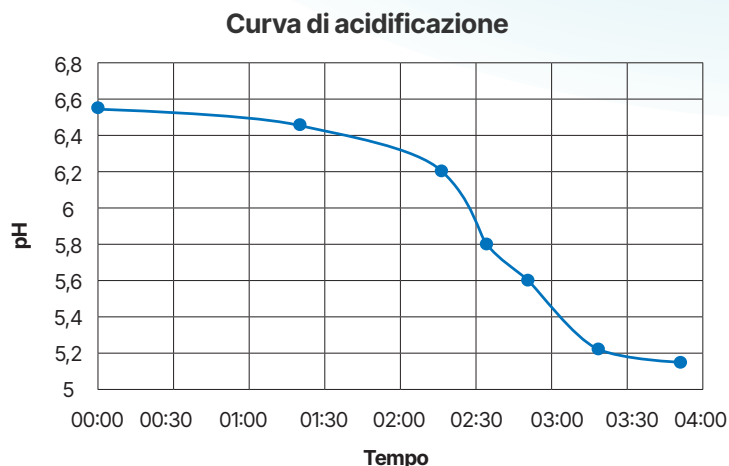


**Cremosità mantenuta
lungo la shelf life**

Acidificazione progressiva e controllata

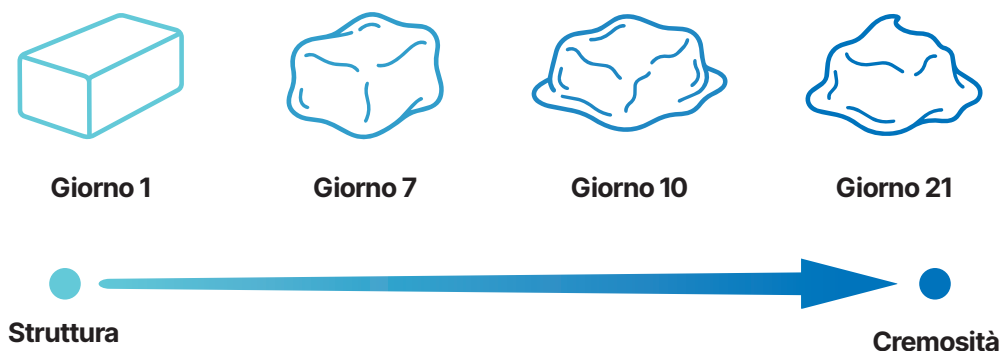
ST Crealis mostra un'acidificazione inizialmente moderata, seguita da una fase più intensa, fino a raggiungere un pH di circa 5,2 in meno di 4 ore.

St Crealis assicura un'acidificazione conforme ai requisiti tecnologici tipici della produzione di Crescenza e Stracchino, garantendo, dopo l'ingresso in salamoia, la stabilizzazione del pH con una variazione contenuta entro $\pm 0,05$ upH.



Cremosità che evolve nel tempo

ST Crealis accompagna la progressiva cremificazione della crescenza durante la shelf life, per un'esperienza di consumo superiore.



La scelta del coagulante e linea 4Protection

ST Crealis si adatta a diverse esigenze produttive ed è compatibile sia con il **caglio animale Clerici** sia con la **chimosina da fermentazione KISSET® Classic**, garantendo ottimi risultati in termini di struttura e cremosità.



Consiglio dell'esperto: Per ottenere una maturazione più veloce e valorizzare ulteriormente flavour e struttura della crescenza, consigliamo l'abbinamento con il **Caglio Verde Clerici**.

Per un effetto protettivo completo della crescenza, abbinare la coltura **LR4PD**, la soluzione della Linea 4Protection studiata per contrastare lo sviluppo di lieviti e muffe e supportare la qualità microbiologica e sensoriale del prodotto lungo tutta la shelf life.

Rotazioni fagiche sono disponibili su richiesta

I dati, i risultati e le informazioni ottenuti e citati in questa ricerca sono accurati e affidabili, e si riferiscono esclusivamente alle specifiche condizioni e all'ambiente in cui lo studio è stato condotto dalla Società. Eventuali test eseguiti in condizioni diverse da quelle in cui la ricerca è stata svolta dalla Società potrebbero generare risultati, dati o esiti differenti. In tali casi, la Società non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali discrepanze o deviazioni.
L'introduzione del Prodotto in mercati al di fuori dell'Unione Europea è di esclusiva responsabilità dell'acquirente. Quest'ultimo deve garantire che il Prodotto sia pienamente conforme alle leggi e normative vigenti nel territorio di destinazione e che soddisfi tutti i requisiti necessari per la sua commercializzazione legale. Tutti i nomi di prodotti, idee, marchi e loghi menzionati nel presente documento, indipendentemente dalla loro presentazione (ad esempio, con il simbolo ® o TM, in grassetto o a caratteri grandi, ecc.), sono di proprietà di SaccoSystem, di una società affiliata o coperti da un contratto di licenza. Ciò che è presentato in questo documento come marchio registrato potrebbe non esserlo nel vostro Paese, nonostante la potenziale presenza del simbolo ®, a causa delle normative e delle procedure di registrazione nazionali.

saccosystem.com

SACCO
system
food