



# LIPALACT

.....  
Enzima lipolítica para maturação dos queijos  
.....

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Com o uso de **Lipalact** obtém-se melhoras significativas nas características sensoriais dos queijos maturados e sua elevada especificidade pelos ésteres formados por ácidos graxos de cadeia curta (C4, C6 e C8) produz aromas e sabores positivos nos queijos como o picante, muito apreciado no Provolone e Parmesão, evitando os grandes inconvenientes de liberar ácidos graxos de cadeia longa (C12) que podem originar problemas posteriores de ranço.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Enzima lipolítica pregástrica obtida a partir de ovelha, leite em pó e soro de leite em pó.

## → DOSES RECOMENDADAS

Dependendo da quantidade de lipólise e os resultados organolépticos desejados (sabor doce, médio ou forte}, a quantidade de substrato disponível, o pH, a temperatura, recomenda-se utilizar em média 150 a 200 mL de **Lipalact** a cada 1000 L de leite.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver 150 à 200 mL de **Lipalact** líquida em 3 a 4 litros de água fria alguns minutos antes de adicionar o coalho. As soluções preparadas de **Lipalact** em água deverão ser utilizadas imediatamente.

## → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Se utiliza principalmente em queijos para os quais é importante a liberação de compostos aromáticos e sabores picantes como por exemplo: Pecorino Romano, Parmesão, Provolone, Munster, Manchego, Mussarella, Sardo ecc.

ˆLíquido de cor amarelo claro a escuro.





## LIPALACT

### VANTAGENS COM A UTILIZAÇÃO DA LIPALACT

Diminui o tempo de maturação: Ao aumentar o poder lipolítico sobre os triglicerídeos, reduzimos significativamente os tempos de maturação, conseguindo-se então colocar no mercado queijos com magnificas características sensoriais, em tempos mais curtos.

Maior disponibilidade de salas de maturação: Ao diminuir o tempo de maturação, aumenta-se a disponibilidade de ambientes antes destinados a maturação, reduzindo assim os custos de produção.

Maior padronização dos queijos maturados: diminui praticamente a zero as variáveis que se tem com as lipases naturais do leite, garantindo sempre em cada elaboração uma boa produção de aromas e sabores positivos para cada tipo de queijo.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Manter o produto em seu recipiente original protegido da luz e do calor excessivo. Manter a temperaturas inferiores a 12°C (. Temperatura de conservação 4°C).

Bombona plástica com 5 litros.

