

# ACTIFERM®

Fermenti lattici liquidi concentrati e  
stabilizzati ad uso diretto in caldaia

LA QUALITÀ DELLA  
TRADIZIONE.

L'INNOVAZIONE  
NELLA FORMA.

AMORE PER LA TRADIZIONE, TALENTO PER L'INNOVAZIONE



# TUTTI I VANTAGGI DELLA COLTURA LIQUIDA TRADIZIONALE IN UNA FORMA INNOVATIVA DI PIÙ SEMPLICE UTILIZZO E GESTIONE

## FERMENTI LATTICI LIQUIDI CONCENTRATI

La superiore qualità delle colture liquide ad uso diretto in caldaia, come quelle tradizionali preparate dal 1950 dalla società ALCE, è riconosciuta da tutti gli esperti del settore perché tali colture presentano rispetto alle altre tipologie (congelate e liofilizzate) il vantaggio di possedere una popolazione di fermenti lattici quantitativamente numerosa e soprattutto in uno stato di perfetta vitalità biologica, caratteristica che consente, per l'assenza di qualunque fase di latenza, una immediata replicazione ed una pronta acidificazione del latte e della cagliata.

Inoltre l'utilizzo delle colture liquide garantisce l'apporto al latte in caldaia di una significativa quantità di acido lattico, prerogativa che attiva l'azione coagulante del caglio o del coagulante usato in lavorazione, consentendo la formazione di una cagliata forte e consistente perfettamente idonea per lo spurgo ottimale del siero.

A fronte di queste inconfutabili performances tecnologiche, purtroppo le colture liquide tradizionali, dovendo essere utilizzate dall' 1 al 3-5 % della quantità di latte da caseificare, necessitano di volumi importanti. Per di più avendo conservabilità limitata a pochi giorni creano difficoltà logistiche e gestionali. Per eliminare gli aspetti negativi delle colture liquide, mantenendo inalterata la loro efficienza prestazionale, ALCE ha introdotto nel processo produttivo una innovazione tecnologica che consente di aumentare considerevolmente la concentrazione batterica (fino a 15 volte) garantendo nel contempo alla coltura liquida una stabilità prolungata che ne consente l'utilizzo fino a 2-3 settimane dalla data di produzione.

Questa nuova coltura liquida concentrata, denominata **ACTIFERM®**, oggetto del brevetto europeo n. 07 734 953.8 "Colture liquide microbiche ad elevata stabilità ed attività fermentativa", rappresenta la soluzione ideale per tutte quelle trasformazioni casearie in cui i fermenti lattici giocano un ruolo fondamentale nel determinare la qualità del formaggio.

Il grado di concentrazione batterica rispetto alle colture liquide tradizionali varia da specie a specie di fermento, ma in linea generale ipotizzando che la quantità media di una coltura liquida tradizionale da aggiungere a 1.000 litri di latte sia 20 litri (2%), per ottenere esattamente lo stesso andamento fermentativo della stessa coltura preparata come **ACTIFERM®**, è necessario utilizzare solamente 1,5-2,5 litri per la stessa quantità di latte, realizzando quindi una importante riduzione dei volumi di inoculo. Per di più ogni lotto di **ACTIFERM®** può essere utilizzato senza perdita significativa di attività biologica per 2-3 settimane, consentendo di semplificare notevolmente l'approvvigionamento dei fermenti ed il loro stoccaggio refrigerato.

Volumi ridotti di inoculo e prolungata shelf life consentono finalmente a tutti i caseifici europei di usare le colture liquide ad inoculo diretto in caldaia. **ACTIFERM®** rende possibile realizzare questo importante progresso tecnologico!

