

ANIFERM®

**Colture naturali liofilizzate
ad inoculo diretto in caldaia**

**L'AMORE PER LA
TRADIZIONE.**



**L'INNOVAZIONE
DELLA RICERCA
ALCE.**

AMORE PER LA TRADIZIONE, TALENTO PER L'INNOVAZIONE



COLTURE NATURALI LIOFILIZZATE DVS (USO DIRETTO IN CALDAIA)



COLTURE NATURALI LIOFILIZZATE

ANIFERM® commercialmente identifica colture naturali liofilizzate concentrate, internazionalmente note con la sigla DVS (Direct Vat System) che possono essere addizionate direttamente in caldaia nel latte da caseificare.

Sono preparate industrialmente da ALCE a partire dalle migliori colture tradizionali naturali autoctone in uso per la fabbricazione di formaggi I.G.P., S.T.G. e P.A.T.

Una lunga attività di ricerca consente di preparare colture anidre a prolungata shelf life mantenendo la stessa biodiversità compositiva quali-quantitativa delle colture naturali in riferimento a specie, generi e biotipi.

ANIFERM® può essere conservato per due anni in congelatore a -18°C o per un anno in frigorifero a $+4-5^{\circ}\text{C}$.

