



Caseificio per formaggi duri in Lituania

Questo caseificio ha vinto numerose medaglie d'oro in diverse Mostre europee. Lavorano 50.000 litri di latte al giorno, il 12% diventa formaggio fermentato, per una produzione giornaliera di 5.200 kg di formaggi. Lavorano da parecchi anni con ANK, usato per la disinfezione di tutti gli strumenti, pezze, forme e ambienti. I contenitori e le forme sono fatte in acciaio inox 4VA e disinfettate con ANK puro, FAC 300 ppm e redox 550 mV.

I risparmi sono sui prodotti chimici e sui costi energetici del vapore usato in precedenza per disinfettare.

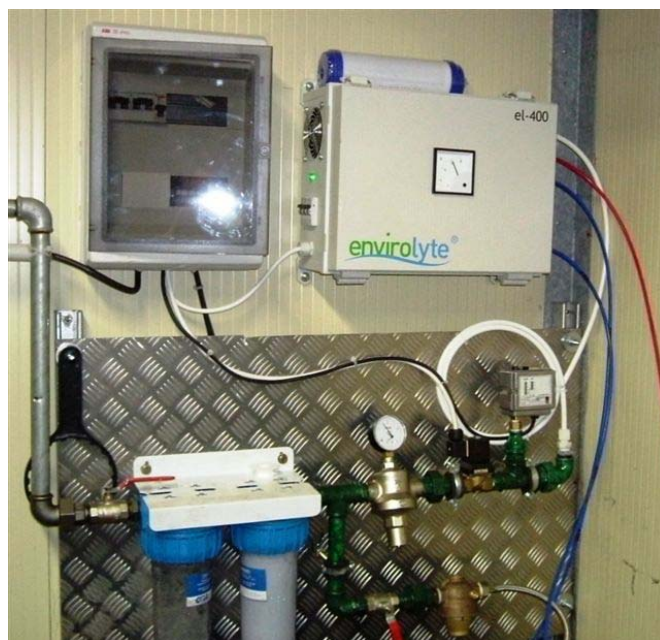


Producono formaggi da 100 anni, con particolari segreti.



Il Production manager con Wolf, visitatore dal Belgio

enviolyte®



Unità di produzione ANK



Unità di controllo del latte in arrivo

envirolyte®



Prima unità di trattamento



Il manager controlla il ciclo produttivo.



Il formaggio riceve la prima sagomatura negli stampi

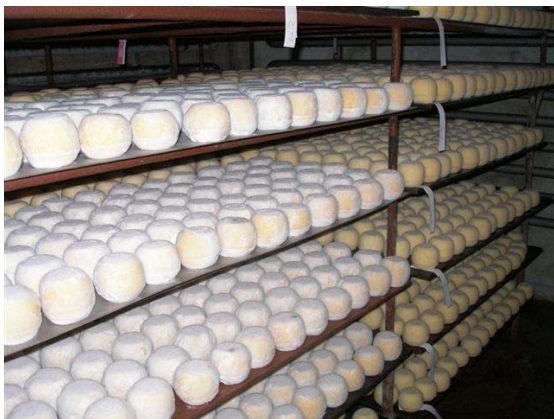


Il formaggio è avvolto in una pezza e poi lo stampo viene chiuso andando nella unità di pressurizzazione qui sotto

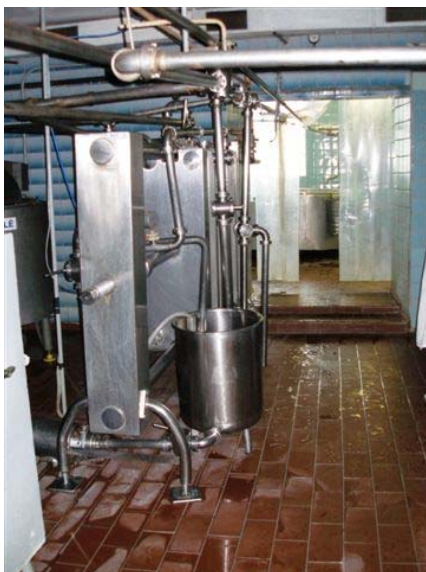




**Inizia il processo di fermentazione.
Umidità 98 % - Temperatura circa 11°C**



Dopo 18 a 24 Giorni di fermentazione



Unità di raffreddamento



Trattamento finale, pulizia e risciacquo delle unità



In questa unità il formaggio è ricoperto di cera d'api dopo la pulizia



Questo è il prodotto finale, saporito formaggio.