



SPINDASOL

.....
Chiarifica e illimpidimento immediato della salamoia
.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

Spindasol è un chiarificante liquido inerte per uso alimentare a base di sol di silice di grande efficacia nella rigenerazione delle salamoie. Grazie alla sua affinità con le sieroproteine, provoca la formazione di flocculi molto evidenti che precipitando trascinano verso il fondo anche altre particelle in sospensione costituenti il torbido.

La salamoia è una soluzione di NaCl (sale alimentare) in acqua con una concentrazione che può variare, in base alle esigenze del processo, dal 5 al 30%.

Questa soluzione salina è alla base della salatura del formaggio, fase fondamentale della produzione del medesimo, perché normalmente consente di ottenere uniformità di salatura sull'intera forma. A seconda della tipologia di formaggio la salamoia tenderà a intorbidarsi più o meno rapidamente. Responsabili dello "sporcamento" delle salamoie sono in gran parte le sieroproteine di risulta della cagliata, che si accumulano nel liquido se non vengono periodicamente rimosse. **Spindasol** provoca la precipitazione delle sieroproteine senza modificare l'equilibrio chimico-compositivo delle saline; infatti pH e acidità dopo il trattamento rimangono sostanzialmente invariati. Inoltre permette di evitare interventi drastici come bollitura ed utilizzo di alcali forti.

Spindasol va utilizzato con dosaggi da 200 a 600 mL/hL a seconda del grado di torbidità della salamoia da trattare.

La chiarifica con **Spindasol** avviene staticamente in 24-48 ore nella vasca in cui è contenuta la salina. Già dopo 24 ore dal trattamento si può notare un buon risultato di illimpidimento, ma si consiglia comunque di attendere almeno 48 ore prima di separare la parte pulita dal deposito. Infatti quest'ultimo si compatta in modo ottimale in 48 ore, arrivando a costituire un volume dal 2 (ottimale) al 10% (nei casi di salamoie molto torbide o difficili) del totale del contenuto della vasca.

La parte chiarificata può essere successivamente travasata e a discrezione facilmente filtrata, per l'abbattimento parziale o totale della carica microbica.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Sol di silice.

→ DOSI D'IMPIEGO

Salamoie da trattare dei seguenti prodotti:

- formaggi freschi (Bel Paese, Caciotta): 200-400 mL/hL
- formaggi a pasta molle (Robiole, Stracchino, Crescenza, Brie, Camembert): 200-600 mL/hL
- formaggi a pasta filata (Mozzarella, Scamorza, Provolone, Caciocavallo, Provolone): 200-400 mL/hL





SPINDASOL

- formaggi a pasta dura (Edam, Asiago, Fontina, Bitto, Emmentaler, Pecorino): 200-400 mL/hL
- formaggi a pasta dura cotta (Grana padano, Parmigiano-Reggiano): 150-300 mL/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Spindasol va aggiunto alla salamoia tal quale avendo cura di agitare lentamente la massa per omogeneizzarla.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti. Tenere al riparo dal gelo (7°C min).

Taniche da kg 10 netti.

Taniche da kg 25 netti.

