

## FICHE TECHNIQUE – PRESURE MARET 250mL

### DEFINITION :

Présure simple obtenue par maturation de caillettes de veaux et/ou d'estomacs de jeunes bovins.  
Présure simple liquide standardisé en enzymes coagulantes.

### ACTIVITE COAGULANTE :

- Concentration minimum en chymosine active : 15 IMCU / mL (ou 57 mg/L)
- Rapport minimum chymosine / pepsine : 1,38.
- Force coagulante : 1 / 1 000<sup>ème</sup>
- Activité minimum garantie à DLUO : 13 IMCU / mL (ou 50 mg/L)

### MICROBIOLOGIE :

- |                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| - Flore totale :          | < 100 germes / mL |
| - Levures /Moisissures :  | < 1 colonie / mL  |
| - Clostridium :           | < 1 germes / mL   |
| - Coliformes :            | < 1 germes / mL   |
| - Staphylococcus aureus : | < 1 germes / mL   |
| - Escherichia coli:       | Abs / 25 mL       |
| - Salmonella:             | Abs / 25 mL       |
| - Listeria:               | Abs / 25 mL       |



### UTILISATION :

10 ml de présure simple MARET coagule 10 litres de lait cru à 35°C en 40 minutes environ.

Exemple de dosage : 5 à 10 ml pour 10 L de lait à 22°C pour les caillés lactiques

25 à 30 ml pour 10 L de lait à 30°C pour les caillés présures.

La présure simple MARET s'utilise non diluée.

### CONDITIONNEMENT :

Flacon de 250ml. Carton de 12 x 250mL.

### CONSERVATION :

Dans son emballage d'origine, bouché, à l'abri de la lumière, à une température positive de +2 à +7°C.

### DLUO :

La DLUO est de 18 mois après conditionnement. Voir étiquetage sur la bouteille et sur le carton.