

# Hundsbichler Manufacture de présure

... il n'y a rien à ajouter  
à la nature



## BIOREN® EXTRAIT DE PRESURE LIQUIDE

L'extrait de présure liquide BIOREN® est un produit naturel spécifique, qui, selon sa composition, peut être utilisé pour tous les types de fromages, toutes les durées d'affinage et toutes les différentes sortes de lait. Grâce à la variété des enzymes qu'elle contient, la présure naturelle est un ingrédient indispensable pour la fabrication de fromages de haute qualité.

### La production

L'extrait de présure liquide BIOREN® est exclusivement issu de caillettes de jeunes veaux. L'origine de la matière première est contrôlée en continu, d'où la certitude d'une qualité exceptionnelle. Nous achetons une grande partie de ces caillettes en Australie ou en Nouvelle-Zélande. La nature vierge et le fait que dans ces pays, les veaux sont uniquement nourris au lait de leur mère garantissent une sécurité optimale et la meilleure présure possible. Les bons contacts que nous entretenons avec nos fournisseurs datent de plusieurs décennies.

La matière première est extraite par un procédé non agressif au moyen d'une solution d'extraction (sel de table et eau de source des montagnes du Tyrol). Au terme de plusieurs filtrages, la présure naturelle est clarifiée avant de subir un traitement de conservation. Nous renonçons volontairement à effectuer une filtration meilleur marché au moyen de filtres rotatifs sous vide afin d'éviter toute oxydation du produit. La transformation du produit est uniquement effectuée par lots. Ceci explique que le contrôle en continu du processus de production ainsi que la traçabilité ne posent aucun problème. Nous savons donc exactement ce que nous produisons et vendons.

Pour restituer dans l'extrait de présure la totalité du spectre enzymatique contenu dans les caillettes, nous renonçons à effectuer toute séparation chromatographique ou toute concentration de chymosine et de pepsine. La forte proportion de chymosine de l'extrait de présure naturelle "Premium", qui atteint 94 %, résulte exclusivement de l'utilisation de caillettes de très jeunes veaux, les « first grade bobby vells ».

### Qualités et conditionnements

Les traditions des différents pays, mais aussi les différents types de fromage exigent à chaque fois différentes forces et compositions de présure. La proportion de chymosine de l'extrait de présure liquide BIOREN® peut être dosée entre 50 % et 94 %. La concentration de la présure est, elle aussi, déterminée en fonction de la demande du client et peut atteindre 350 IMCU = 30.000 soxhlets. Les tailles de conditionnement vont de la petite bouteille de 50 ml au grand conteneur de 1200 kg. Nous sommes en mesure de couvrir le spectre entier de la production fromagère, du petit producteur individuel à la grande fromagerie industrielle.

Économiquement, la présure naturelle est rentable, car elle vous permet d'obtenir une quantité de fromage optimale.



BIOREN® est une marque déposée appartenant à la fabrique autrichienne de présure Hundsbichler GmbH.

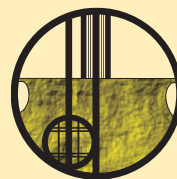
Nous sommes tout autant en mesure de réaliser des demandes spéciales portant sur des extraits de présure issus de caillettes ou d'estomacs de provenances particulières, ou de réaliser, par exemple, une production exempte d'agent de conservation.

### Utilisation

Notre extrait de présure naturelle se dissout tout simplement dans un peu d'eau froide salée dépourvue de chlore puis il est versé dans la cuve de lait. En fonction du type de fromage et de sa durée d'affinage, nous recommandons d'utiliser une présure contenant des proportions de chymosine différentes, le principe étant que plus l'affinage est long, plus la teneur en chymosine de la présure sera élevée.

### Avantages

Les différents complexes enzymatiques naturels contenus uniquement dans la présure naturelle garantissent un rendement fromager aussi élevé que possible et la constitution d'un goût optimal. Au cours des millions d'années de leur existence, l'évolution a amené ces enzymes à un degré de perfection que les coagulants fabriqués de manière synthétique sont incapables d'imiter. Darwin vous fait un clin d'œil.



Österreichische Laberzeugung  
**Hundsbichler GmbH**

A-6336 Langkampfen  
Sportplatzweg 5  
Tél. +43 5372 62256  
Fax +43 5372 62256-8  
info@hundsbichler.com  
www.hundsbichler.com

Pour retrouver plus



de goût dans le fromage!