

VI.MA.C. Italia Srl s.u.

VIANDS MACHINERY & CONTAINER

ENZIMI E COAGULANTI | SALI PER RICOTTA | ALTRI PRODOTTI | ADDITIVI ALIMENTARI



Vi proponiamo gli ingredienti necessari a garantire una piena standardizzazione dei processi tecnologici di caseificazione.

- > ENZIMI E COAGULANTI
- > SALI PER RICOTTA
- > ALTRI PRODOTTI
- > ADDITIVI ALIMENTARI

VI.MA.C. Italia Srl s.u.

VIANDS MACHINERY & CONTAINER



ALTRI PRODOTTI [Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](#)

SIERO IN POLVERE:

- Vaccino
- Ovino

TRATTAMENTI ANTIMUFFA NATURALI:

- BIOTRATT
Trattamento antimuffa completamente edibile per formaggi

PROTEINE DEL LATTE

NEWS ED EVENTI

2014-07-28 Fermento per Paste Filate
Accurate ricerche ci hanno permesso di offrirvi una miscela per paste filate altamente performante da un punto di vista organolettico

VI.MA.C. Italia Srl s.u.

VIANDS MACHINERY & CONTAINER

GAMMA DI PRODOTTI

FERMENTI MESOFILI LIOFILIZZATI

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

- ML** 10-20-30 *Fermento mesofilo omofermentativo ad acidificazione veloce.*
- MG** S-L *Coltura mesofila eterofermentante, indicata per lo sviluppo di gas, e di aroma.*
Indicato nei formaggi nei quali si volesse della occhiatura e aroma da utilizzare in aggiunta alla coltura acidificazione.
- Mar** 10 *Miscela dei fermenti mesofili complessi omo ed estero fermentare. Indicati*
Nella produzione di burro e formaggi tipo spalmabili, semicotti
- MAR** 20 *Miscela mesofili eterofermentante. Indicata per lo sviluppo di aroma, gas e sapore. Indicata per formaggio Caprino, Spalmabile e Burro*
- MAR** 30 *Fermento mesofilo con ceppi omo ed estero fermentanti, con un accentuato sviluppo di aroma. Indicato per la produzione di formaggi tipo Pecorino, Spalmabili e burro.*
- MM** 10-20-30 *Fermenti mesofilo con ceppi omo ed estero fermentati a media acidificazione. Indicato per le produzioni di formaggi di pecora e vacca con sviluppo di aroma.*
- LM110** *Coltura mesofila eterofermentante indicata per lo sviluppo di gas*

FERMENTI MESOFILI CONGELATI

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

- MAR FR 10** *Miscela di fermenti mesofili complessi omo ed estero fermentanti. Indicati nella produzione di burro e formaggi tipo Spalmabili, semicotti*
- MAR FR20** *Miscela mesofila eterofermentante. Indicata per lo sviluppo di aroma, gas e sapore. Indicata per formaggi tipo Caprino, Spalmabili e Burro*
- MAR FR 30** *Fermento mesofilo con ceppi omo ed estero fermentanti, con un accentuato sviluppo di aroma. Indicato per la produzione di formaggio tipo Pecorino, Spalmabili e burro*

VI.MA.C. Italia Srl s.u.

VIANDS MACHINERY & CONTAINER

FERMENTI TERMOFILI LIOFILIZZATI

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

ST	10-20-30 Fermento termofilo ad acidificazione veloce indicato per le paste filate e pizza cheese
STPM	10- 60 Fermento termofilo a media bassa acidificazione. Indicato per la produzione dei formaggi a pasta molle ad alta cremosità
STPM	20-70 Fermento termofilo a media acidificazione. Indicato per la produzione di formaggi a pasta molle tipo caciotta morbida.
STPM	30-80 Fermento termofilo ad acidificazione medio veloce indicato per la produzione di formaggi a pasta molle e consistente più sostenuta.
STPM AR	10-20-30 Fermento termofilo ad acidificazione medio veloce indicato per la produzione di formaggi a pasta molle con produzione di aroma.
SLH	1-2-3 Fermento termofilo ad acidificazione veloce indicato per produzione di Formaggi a paste filate ad alta umidità con accentuato aroma.
STB	A-B Fermento termofilo indicato per la produzione di formaggio a pasta morbida a breve e media stagionatura.
STB	A-B Fermento termofilo indicato per la produzione di formaggio a pasta morbida a breve e media stagionatura.

FERMENTI TERMOFILO LIOFILIZZATI

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

CR FR	10 Fermento per la produzione di formaggi molli e cremosi, Crescenza, Casatella, Stracchino e caciotte cremose.
CR FR	30 Fermenti per la produzione di formaggi molli e cremosi, Crescenza, Casatella, Stracchino e Caciotte cremose.
FAS FR	Fermento per la produzione di Formaggio tipo Asiago
ST FR	10-20-30 Fermenti per la produzione di Formaggi a pasta filata e Pizza cheese e paste molli
FTAL FR	Fermento per la produzione di Taleggio

VI.MA.C. Italia Srl s.u.

VIANDS MACHINERY & CONTAINER

FERMENTI MESOFILO TERMOFILI

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

STMM	1-2-3 Fermento per la produzione di Formaggio ovini e vaccini con pasta bianca pastosa per breve stagionatura.
NST	Fermento mesofilo omo, etero fermentabile e termofilo indicato per la produzione di formaggi cotti e semicotti.
ARST	10 Fermento indicato mesofilo omo, etero fermentabile indicato per la produzione di formaggi cotti e semicotti saporiti.
ARST	20 Fermento indicato mesofilo omo, etero fermentabile indicato per la produzione di formaggi cotti semicotti saporiti.
ARST	30 Fermento indicato mesofilo omo, etero fermentabile indicato per la produzione di formaggi cotti semicotti saporiti.

COLTURE MIX LIOFILIZZATE

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

PLCTM	Fermento per la produzione di formaggi ovini e vaccini con pasta chiusa e paglierina a media stagionatura. Idoneo per la produzione di Pecorino Toscano DOP fresco e stagionato.
PLCMT	Fermento per la produzione di formaggi ovini e vaccini con pasta chiusa e paglierina a media stagionatura. Idoneo per la produzione di Pecorino Toscano DOP fresco e stagionato.
PLCTMO	Fermento indicato nella produzione di Formaggi morbidi ovino e vaccini con pasta occhiata e pagliarina a stagionatura media.
FMT	Fermento termofilo mesofilo per la produzione di formaggi ovini e vaccini media stagionatura.
MAY	Fermento per la produzione di formaggi a pasta bianca con deciso profilo aromatico a medio lunga stagionatura.
STR340	Fermento per la produzione di formaggi molli e cremosi, Crescenza, Casatella, stracchino e caciotte cremose.
STH	Fermento termofilo per la produzione di formaggi cotti e semicotti con caratteristica sfogliatura della pasta.

VI.MA.C. Italia Srl s.u.

VIANDS MACHINERY & CONTAINER

SC	Fermento per la produzione di formaggi tipo pecorino a pasta cotta chiusa con deciso profilo aromatico a lunga stagionatura.
FTAL	Fermento per la produzione di formaggio tipo Taleggio cremoso a breve e media stagionatura.
PYM4	Fermento per la produzione di Formaggio ovino, caprino e vaccino a media stagionatura e deciso profilo aromatico.
PKM4	Fermento per la produzione di Formaggio a pasta gessata o per paste fresche a coagulazione lattica con produzione di aroma.
TYO	Fermento per la produzione Caciotte occhiate e saporite e media stagionatura.
FT	Fermenti per la produzione di Feta

COLTURE DA YOGURT LIOFILIZZATO

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

YO-N	NATURALE Coltura per la produzione di Yogurt a bassa viscosità e sapore di tipo naturale
YO-T	TRADIZIONE Coltura per la produzione di Yogurt a coagulo compatto con bassa viscosità e gusto fresh (Stile continentale). La coltura è indicata anche per la produzione di formaggi di tipo Taleggio
YO-EX	COMPATTO Coltura per la produzione di Yogurt a coagulo compatto
YO	83 Fermento per la produzione di Yogurt dolce a densità elevata
YO-DRTINK	Fermento per la produzione di Yogurt da bere

COLTURE PROBIOTICHE

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

BIFIDO	Bifidobacterium lactis
ACIDOPHLUS	Lactobacillus acidophilus

VI.MA.C. Italia Srl s.u.

VIANDS MACHINERY & CONTAINER

MUFFE E LIEVITI LIOFILIZZATI

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

- PCA 10 10D Penicillium cadidum. Copertura molto bianca a crescita lenta. Pelo corto con densità media a bassa protezione e lipolisi.
- PCA20 10D Penicillium cadidum. Copertura molto bianca a crescita veloce . Pelo medio/alto con densità media/alta a media protezione e lipolisi, con sviluppo di aroma, e inibizione
- PCA30 10D Penicillium cadidum. Copertura media bianca e crescita veloce . Pelo medio/alto con densità media/alta a forte proteolisi e lipolisi con sviluppo di aroma, e inibizione contaminanti.
- PCA PLUS B 10 D Penicillium cadidum a media/alta proteolisi con sviluppo medio/veloce
- PR 10 10D Penicillium Roqueforti
- PR 40 10D Penicillium Roqueforti
- GEO 10 10D Geotricum Candidum. Permette la formazione di crosta fiorita meno spessa di quella del Penicillium. Da utilizzare in occasione alla serie PCA per contrastare lo sviluppo del Mucor.
- KL 10 D Kluyveromyces lactis. Lievito che permette lo sviluppo di aroma in tempi brevi ed ammorbidimento della pasta.
- DH 10D Debaryomyces hansenii, Lievito indicato per la disacidificazione della pasta sotto crosta.

COLTURE DI BIOPROTEZIONE

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

- BIO 10 Coltura di bioprotezione che permette l'inibizione dello sviluppo di lieviti e muffe sul prodotto
- BIO 20 Coltura di bioprotezione che permette l'inibizione dello sviluppo di organismi indesiderati sul prodotto, ideate per lo yogurt
- BIO 30 Coltura di bioprotezione che permette l'inibizione dello sviluppo di lieviti e muffe sul prodotto.
- BIO LIQ Estratto natura con proprietà antimicotiche. Impedisce la crescita di funghi e lieviti indesiderati senza inibire la crescita dei fermenti lattici permettendo il normale processo di maturazione.

VI.MA.C. Italia Srl s.u.

VIANDS MACHINERY & CONTAINER

CEPPI SINGOLI LIOFILIZZATI

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

LBH 10	Lactobacillus helveticus
LBL 10	Lactobacillus lactis
LM110	Leuconostoc mesenteroides

CAGLIO LIQUIDO

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

ALPE 110	Caglio di vitello, minimo 80% di Chimosina. Titolo 1:10.000 Forza 100-110 IMCU/ml Confezione da 1 Kg. E da 24 Kg.
ALPE 145	Caglio di vitello, minimo 80% di chimosina . Titolo 1:14.000 Forza 145-150 IMCU/ml Confezione da 12 Kg.
ALPE 200	Caglio di vitello, minimo 90% di chimosina . Titolo 1:20.000 Forza 204-215 IMCU/ml Confezione da 25 Kg.
ALPE 200	Caglio di vitello, minimo 90% di chimosina . Titolo 1:60.000 Forza 590-620 IMCU/ml Confezione da 25 Kg.

CAGLIO IN POLVERE

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

ALPE 915	Caglio di vitello, minimo 95% di Chimosina. Titolo 1:100.000 Forza 915 IMCU/g Confezione da 0,5 Kg.
ALPE 915	Caglio di vitello, minimo 95% di Chimosina. Titolo 1:125.000 Forza 1180 IMCU/g Confezione da 0,5 Kg.
ALPE 1300	Caglio di vitello, minimo 95% di Chimosina. Titolo 1:135.000 Forza 1300 IMCU/g Confezione da 0,5 Kg.
LISOZINA	Enzima utilizzato come conservante

VI.MA.C. Italia Srl s.u.

VIANDS MACHINERY & CONTAINER

CAGLIO IN PASTA

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

CC678F Caglio di Capretto filtrato, minimo 80% di Chimosina. Titolo 1:10,00

Confezioni da 10 Kg.

CC010F Caglio di Agnello filtrato, minimo 80% di Chimosina. Titolo 1:10,00

Confezioni da 10 Kg.

COAGULANTE MICROBICI

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

ALPE MICR 3000 Coagulante microbico in polvere. Forza 3.000 IMCU/g

Confezione da 0,5 Kg.

ALPE MICR 200 Coagulante microbico liquido. Forza 200 IMCU/ml

Confezione da 20Kg.

ALPE MICR 750 Coagulante microbico liquido. Forza 750 IMCU/ml

Confezione da 20Kg

COAGULANTE VEGETALE

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

Coagulante al Cardo liquido di colore marrone-ambra e odore caratteristico. Titolo 1:15.00

Confezioni da 5 Kg. E 12 Kg.

CARDO PRESAMICO

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

Coagulante al Cardo liquido di colore marrone-ambra e odore caratteristico. Titolo 1:10.00

Confezioni da 1 Kg. e 10 Kg.

VI.MA.C. Italia Srl s.u.

VIANDS MACHINERY & CONTAINER

COADIUVANTI PER AFFIORAMENTO RICOTTA

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

SALE - Sale in polvere a base di Cloruro di Magnesio Confezione da 10 Kg e da 20 Kg

TESCAL - Sale liquido a base di Cloruro di Magnesio Confezione da Kg 25 e 1250 Kg

TESCAL PLUS - Sale liquido a base di Cloruro di Magnesio Confezione da Kg 25 e 1250 Kg

CALCIOL - Sale liquido a base di Cloruro di Calcio Confezione da Kg 25 e 1350 Kg

ANTIMUFFA

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

0722F - Trattamento antimuffa liquido per formaggi Confezione da 1 Kg

BIOTRATT -Trattamento naturale in pasta per la crosta dei formaggi Confezione da 10 Kg

E202 – Sorbato di Potassio in Polvere. Utilizzato come conservante Confezione da 25 Kg

BIO 10 – Coltura di bioprotezione che permette l'inibizione dello sviluppo di lieviti e muffe sul prodotto

BIO 20 - Coltura di bioprotezione che permette l'inibizione dello sviluppo di organismi indesiderati sul prodotto, ideale per lo yogurt

BIO 30 – Coltura di bioprotezione che permette l'inibizione dello sviluppo di lieviti e Muffe sul prodotto

BIO LIQ – Estratto naturale con proprietà antimicotiche. Impedisce la crescita di funghi e lieviti indesiderati senza inibire la crescita dei fermenti lattici permettendo il normale processo di maturazione.

ALTRI PRODOTTI

[Chiedere offerta > info@vimacitalia.it](mailto:info@vimacitalia.it)

E575 – Lysactone. Correttore di acidità in polvere Confezioni da 25 KG

E270 – Acido lattico liquido 80% Utilizzato come correttore di acidità Confezioni da 25 Kg

E330 – Acido Citrico in polvere. Utilizzato come correttore di acidità Confezione da Kg. 25

FUMO LIQUIDO - Aromatizzato ad immersione per affumicatura Confezione da Kg 25

BIOFRESH - Terreno di coltura per l'attivazione e la crescita di colture batteriche lattiche Confezione da 25 Kg

PROTEINE DEL LATTE – Proteine del latte in polvere 85% Confezioni da 20 Kg

SIERO DI LATTE OVINO IN POLVERE – CONFEZIONE DA 25 KG

VI.MA.C. Italia Srl s.u.

VIANDS MACHINERY & CONTAINER

