



## **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.**

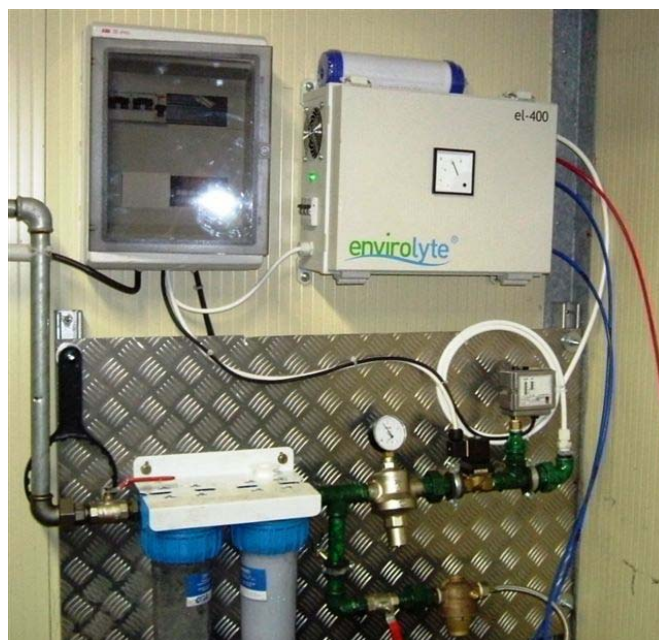


**Producono formaggi da 100 anni, con particolari segreti.**



**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**

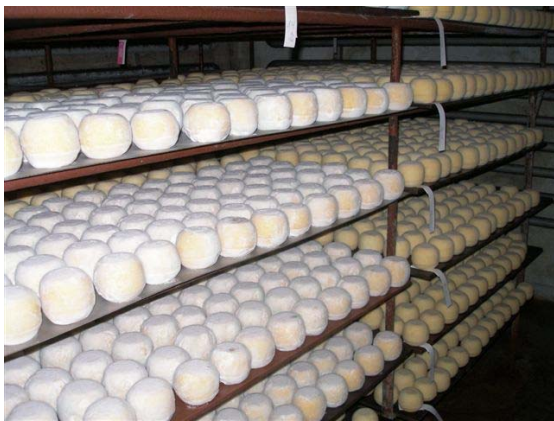


**Il formaggio è avvolto in una pezza e poi lo stampo viene chiuso andando nella unità di pressurizzazione qui sotto**

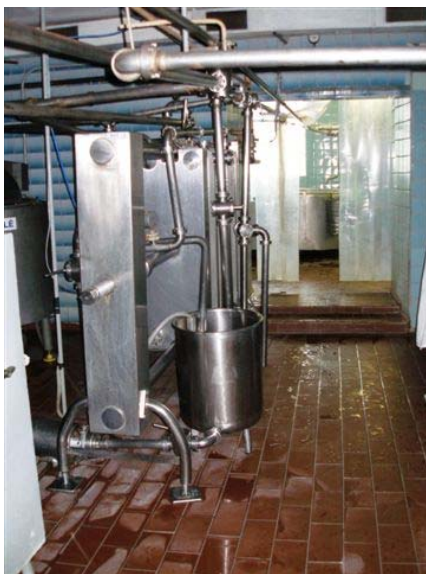




**Inizia il processo di fermentazione.  
Umidità 98 % - Temperatura circa 11°C**



**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.**