

# ANDREA CILLO

## Alchimista Lactis



[www.alchimistalactis.it](http://www.alchimistalactis.it)

Estate 2008 MURTSCHENALP

Estate 2009 ALPGENTAL

2010 corso caseario Mezzana(Ticino)

2011 BERGKASEREI OBERBERG

2011 corso ONAF Mezzana(Ticino)



[www.alchimistalactis.it](http://www.alchimistalactis.it)



## Nel 2017 nasce ALCHIMISTA LACTIS

Per promuovere, grazie alle competenze acquisite nei numerosi viaggi, l'artigianalità e la filiera corta. Utilizza soltanto latte del territorio del parco di Veio e della Bassa Toscana.

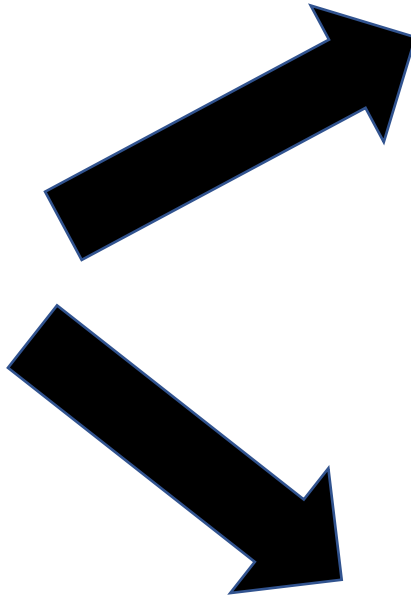


[www.alchimistalactis.it](http://www.alchimistalactis.it)

- **COAGULAZIONE PRESAMICA - utilizzo del caglio (enzima)**
- **COAGULAZIONE ACIDA - sfrutta acidità latte pH 4,2 - 4,6**



- **FERMENTI LATTICI**



**MESOFILI**

**TERMOFILI**

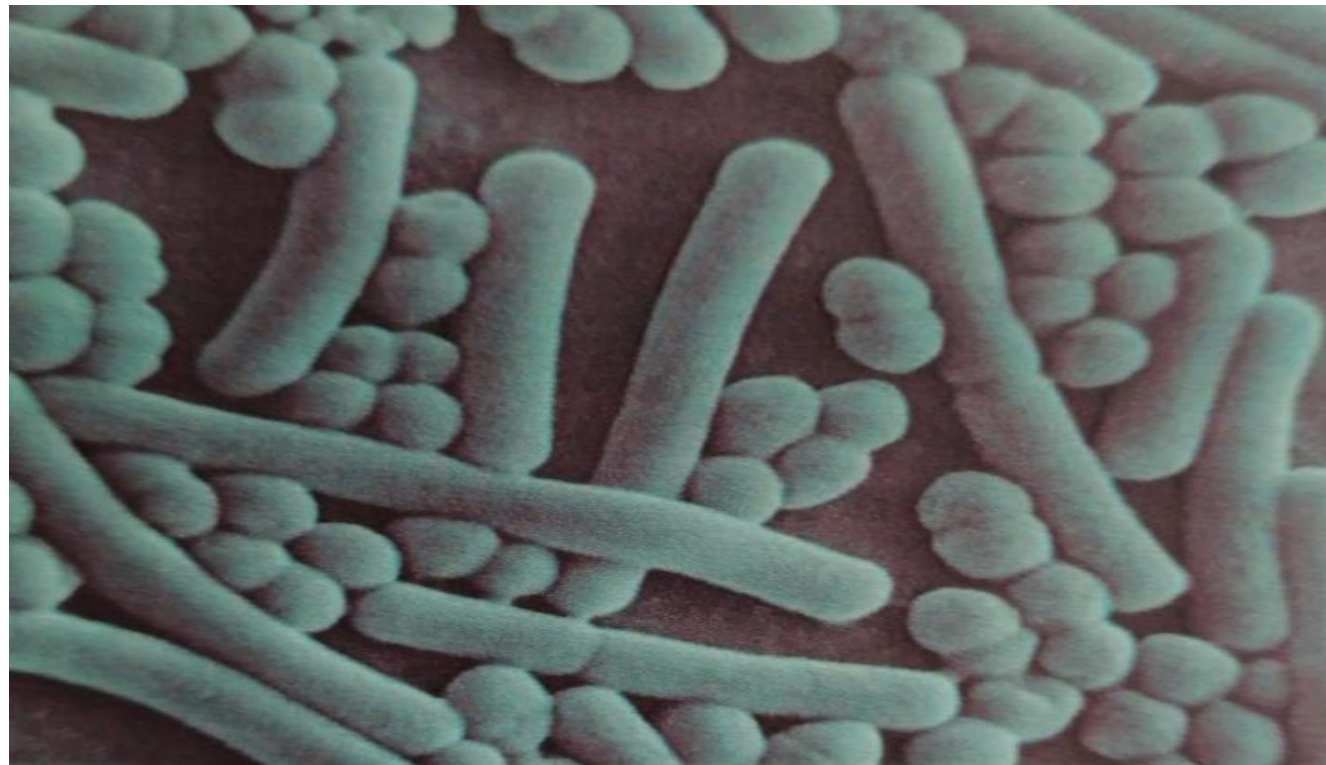


# I batteri acido-lattici

I Batteri sono organismi unicellulari e si differenziano in

**I COCCHI**

**I LATTOBACILLI**



I batteri acido-lattici trasformano il lattosio in acido lattico.

I Lattobacilli si sviluppano maggiormente e riescono a sopportare un grado di acidità più elevato.





- La fermentazione acido-lattica **omeofermentante** trasforma il lattosio in acido lattico (percentuale superiore al 90%).
- La fermentazione acido-lattica **eterofermentante** trasforma il lattosio in acido lattico (percentuale dal 50% al 90%), acido acetico anidride carbonica ed eventualmente alcohol e successive sostanze aromatiche in stagionatura.

**Latte**  
- Mucca pH 6,70  
- Pecora pH 6,65

**Yogurt pH 4,2-4,4**

**Robiola pH 4,3-4,5**

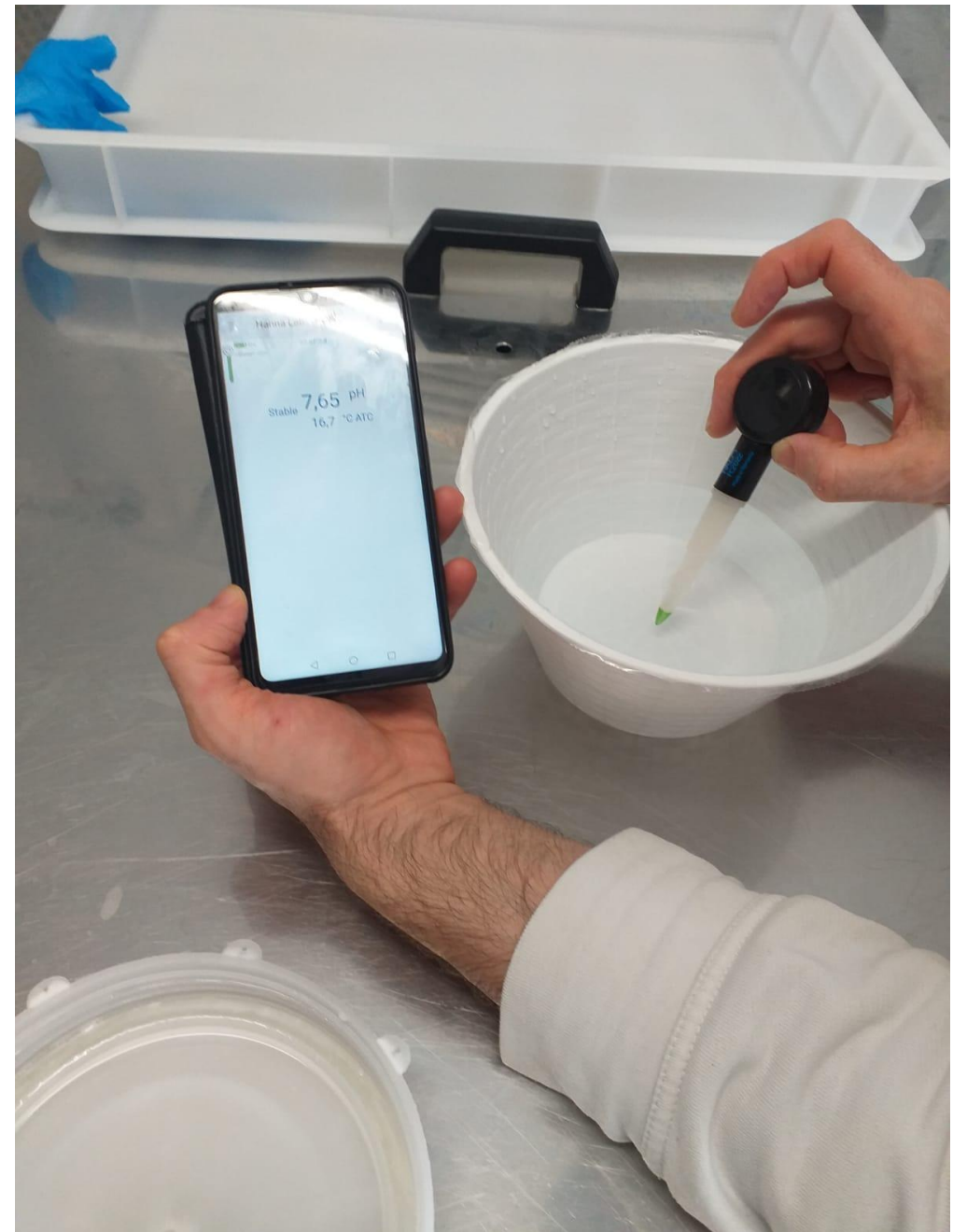
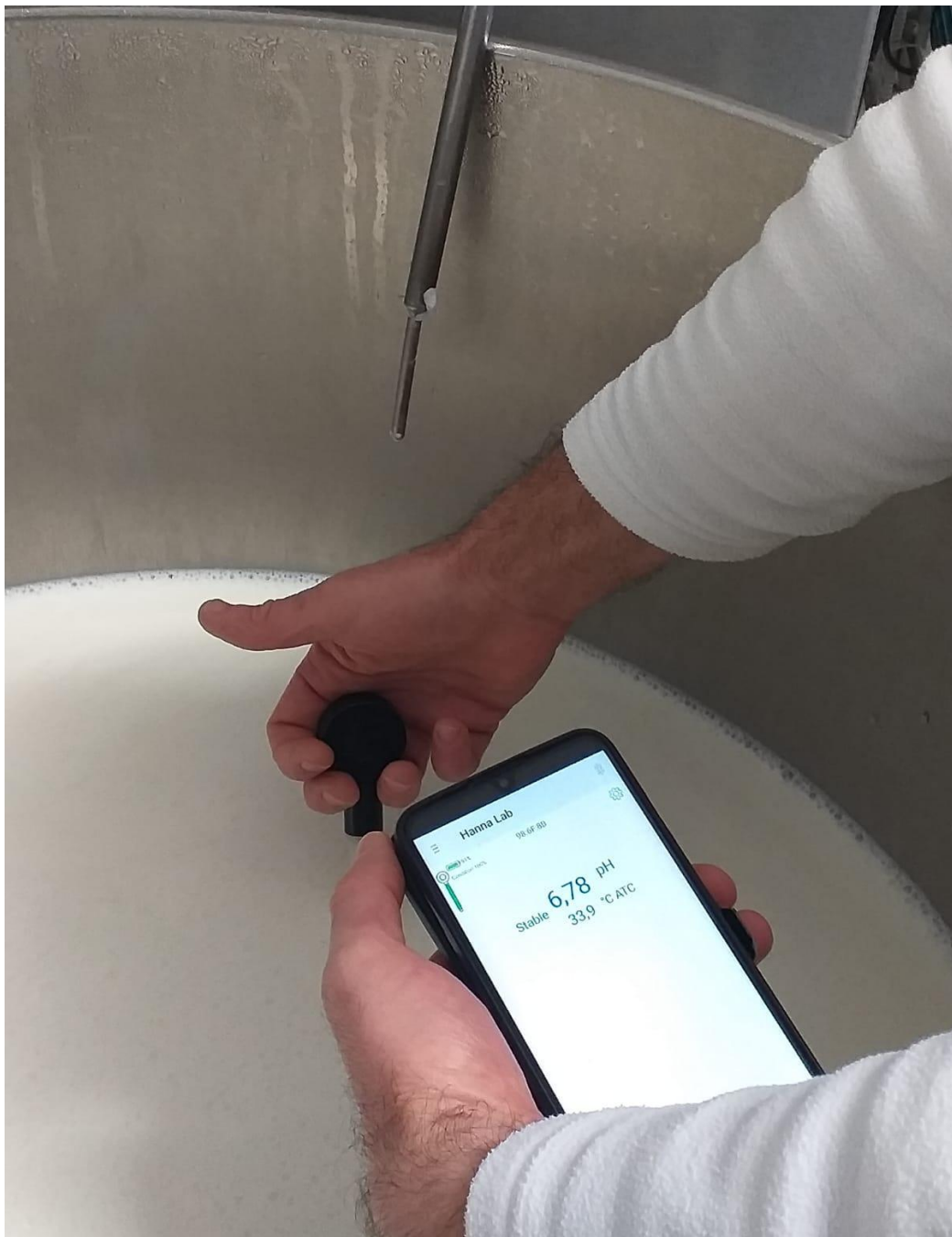
**Siero pH 6,40-6,50**

**Formaggio**  
- Dolce pH 5,2  
- Medio pH 4,8  
- Forte pH 4,6  
- Gessatura pH 4,5

# TIPOLOGIE DI CAGLIO

- Vitello
- Agnello
- Capretto
- Microbico
- Vegetale













GLUCUPYR  
(MIELE DI  
CASTAGNO)



SAXA  
RUBRA  
AFFUMICATA





# Valcremera





CACIOTTA  
GAJARDA



# I DIFETTI DEL FORMAGGIO

## I DIFETTI DI OCCHIATURA

- Gonfiore precoce(mille buchi-coli)
- Occhiatura irregolare(aria latte-rivoltamenti)
- Fermentazione butirrica (gonfiore tardivo)
  - Fermentazione propionica



## **DIFETTI DI PASTA:**

- Sfoglia
- Gessatura
- Pasta collante umida
  - Gusto amaro
  - Aroma rancido



## **DIFETTI DI CROSTA:**

- Pelle di rospo
- Formaggio trasuda
- Pelo di gatto (mucor)
  - Acari
- Rosso dei bancali
  - Spaccature

