

# Catalogue

2012

## Fromage Présure



---

**ENZYMAKS**

▪ **A propos de nous**

**Société iranienne des Enzymes industriels (IIEC)**

Fondée en 1990 à Téhéran accompagnée du siège social. La concentration, le développement et la mise en application compris l'analyse ciblée sur la qualité des produits, ont fait que cette société devienne une des productrices les plus expérimentées dans le domaine des ingrédients pour les industries laitières. L'usine de cette société est équipée de la machinerie moderne entièrement appliquée et technologique ainsi que des stockages adéquates et du réseau de distribution efficace. Notre produit se produit des ingrédients de grande qualité, d'origine européenne.



Actuellement, la vente de notre produit est très riche dans le bazar intérieur. De même, notre produit est exporté à des nombreux pays différents à travers le monde dont l'Australie, Le Nouveau Zélande et des pays européens. Notre spécialité est de produire la présure en comprimé et en poudre sous le nom commercial ENZYMAKS pour les emplois domestiques et industriels pour la fabrication des fromages. Ces produits sont adéquats pour la fabrication des fromages à consommation dans les maisons, les fermes et les usines.

▪ **Produits**

La présure ENZYMAKS en comprimé et en poudre - le coagulant d'origine microbienne pour fabriquer le fromage.

▪ **Remarque:**

ENZYMAKS est une enzyme de coagulation du lait (la présure) afin de fabriquer le fromage dont l'origine provient du champignon *Mucor Miehei*. ENZYMAKS est adéquat pour la fabrication de tous les types des fromages de bonne qualité. ENZYMAKS basé sur le champignon permet aux végétariens d'en consommer avec aisance. ENZYMAKS se trouve en comprimé et en poudre (granule).



▪ **Puissance/emballage**

ENZYMAKS a des puissances / formes d'emballages suivants:

• **Poudre (granule) ENZYMAKS**

Présure en poudre (granule) ENZYMAKS 1G/25L: cela veut dire que 1 gramme de cette présure coagule 25 litres du lait.

Présure en poudre (granule) ENZYMAKS 1G/100L: cela veut dire que 1 gramme de cette présure coagule 100 litres du lait.

• **ENZYMAKS en poudre**

Présure en comprimé ENZYMAKS 1T/10L: cela veut dire que 1 comprimé de cette présure

coagule 10 litres du lait. Cette sorte de présure est adéquate pour la fabrication du fromage à la maison.

Présure en comprimé ENZYMAKS 1T/50L: cela veut dire que 1 comprimé de cette présure coagule 50 litres du lait. Cette sorte de présure est adéquate pour la fabrication du fromage dans les fermes et les villages ainsi qu'à l'échelle moyenne.

Présure en comprimé ENZYMAKS 1T/100L: cela veut dire que 1 comprimé de cette présure coagule 100 litres du lait. Cette sorte de présure est adéquate pour la fabrication du fromage au niveau industriel.

- **Température optimale d'application**

La température optimale d'application d'ENZYMAKS pour la fabrication du fromage égale ordinairement 35° C. (95° F.).

- **Mode d'emploi- dose de consommation**

Dissoudre toujours dans l'eau, la dose requise de la présure avant l'ajouter au lait. Afin d'assurer une répartition homogène dans le lait, mélanger du lait pour une durée au moins de 2 min.

- **Manière de fabrication du fromage en profitant de la présure ENZYMAKS à la maison**

D'abord, chauffer du lait (quelque 35° C. = 95° F.), ensuite dissoudre un demi comprimé de la présure dans l'eau avec un peu du sel, puis ajouter la solution obtenue au lait. Mélanger pour une durée de 2 min. Au bout de 45 à 60 min. le lait devient cru et puis le couper en quelques grandes coupes comme un gâteau pour que de l'eau s'en sépare. Après 15 min. Le verser dans un grand filtre en tissu attendant que de l'eau s'en tire. Ce qui reste pour le moment est un fromage. Plus tard, si vous voulez, procéder à préparer de l'eau salée. Mettre le fromage dans de l'eau salée avant de le déplacer au réfrigérateur. Au bout de certains temps, le fromage sera consommable. Vous pouvez fabriquer des divers fromages aromatisés comme avec l'épine-vinette, les légumes, le cumin, la noix, le cacao, la vanille et tout autre goût que vous préférez. Donc, à l'étape de l'hydratation, verser dans le grand filtre en tissu, chacune des matières ci-dessus en quantité désirée y compris du lait cru.

**Remarque:** En cas d'avaler par erreur ce comprimé, prendre beaucoup de l'eau.

- **Conservation - expiration**

Conserver ce produit sous forme de son emballage dans un lieu sec et froid. Mettre le produit à l'abri de la lumière. Le meilleur moment pour utiliser ce produit dans des conditions de stockage appropriées est de 36 mois à compter de la date de production.

### Code et emballages des produits pour exportation

Code du produit	Désignation du produit	Type	Emballage	Photo
		Puissance		
A104	ENZYMAKS 1g/25L	Présure ENZYMAKS en poudre (granule)	Boîte en métal 25g.	

A101		1g. pour 25 litres du lait	Boîte en métal 100g.	
A107	ENZYMAKS 1g/100L	Présure ENZYMAKS en poudre (granule)	Sachet 1g.	
A105			Boîte en métal 25g.	
A103		1g. pour 100 litres du lait	Boîte en métal 100g.	
A109			Boîte plastique 500g.	
A108			Présure ENZYMAKS en comprimé	10 comprimés dans une feuille. 10 feuilles dans une boîte (=100 comprimés)
A111	ENZYMAKS 1T/50L	Présure ENZYMAKS en comprimé	10 comprimés dans une feuille. 10 feuilles dans une boîte (=100 comprimés)	
		1 comprimé pour 50 litres du lait		
A110	ENZYMAKS 1T/100L	Présure ENZYMAKS en comprimé	10 comprimés dans une feuille. 10 feuilles dans une boîte (=100 comprimés)	
		1 comprimé pour 100 litres du lait		

▪ **Contactez-nous:**

Nom de Société: Enzymes industriels d'Iran

Iran -Téhéran - l'ouest du boulevard Mirdamad, Dafineh rue, numéro 4, l'unité 4

Téléphone: +98 21 88784571

Télécopieur: +98 21 8878464

Courriel: info@enzymaks.com

Site web: www.enzymaks.com



Contactez-nous:

Nom de Société: Enzymes industriels d'Iran  
Iran -Téhéran - l'ouest du boulevard Mirdamad, Dafineh rue, numéro 4, l'unité 4

Téléphone: +98 21 88784571

Télécopieur:+98 21 8878464

Courriel: [info@enzymaks.com](mailto:info@enzymaks.com)

Site web: [www.enzymaks.com](http://www.enzymaks.com)