

- Olá, faça seu [login](#) ou [cadastre-se](#)
[\(37\) 98836-2336](#)



-

-

- 0

- [Equipamentos](#)

- [Logurteira](#)
 - [Lava botas](#)
 - [Mesas de inox](#)
 - [Pia e Lavatório inox](#)
 - [Tachos](#)
 - [Tanque de Queijo](#)

- [Formas e Dessoradores](#)

- [Minas Padrao/Canastra](#)
 - [Coalho e Prato](#)
 - [Parmesão](#)
 - [Mussarela/Requeijão](#)
 - [Queijo Frescal](#)
 - [Queijo Reino](#)

- [Fermento lacteo](#)

- [Logurte e Bebida lactea](#)
 - [Queijo Minas Padrão, Meia Cura e Coalhada](#)
 - [Mussarela e Parmesão](#)
 - [Queijo Minas Frescal e Queijo Coalho](#)
 - [Queijo Reino/Queijo com Olhadura](#)
 - [Queijo de Búfala](#)

- [Ingredientes](#)

- [Adoçantes](#)
 - [Aromas](#)
 - [Cloreto de Cálcio](#)
 - [Coagulantes](#)
 - [Conservantes](#)
 - [Corantes](#)

- [Amidos](#)
 - [Estabilizantes](#)
 - [Gomas](#)
 - [Lactase](#)
 - [Polpa de frutas](#)
 - [Sal fundente](#)
- [Prensas](#)
 - [Queijo Minas Padrão, Meia cura e Cobocó](#)
 - [Queijo Coalho e Prato](#)
 - [Queijo Parmesão](#)
 - [Queijo Reino Bola](#)
- [Kits Análise/Produção](#)
 - [Kit Análise](#)
 - [Kit Prensa](#)
 - [Kit Liras](#)
 - [Kit Formas](#)
 - [Kit Artesanal](#)
 - [Kit Mini Usina](#)
- [Acessórios e Utensílios](#)
 - [Em Inox](#)
 - [Em Plástico](#)
 - [Latões](#)
 - [Pá Mexedora](#)
 - [Caixas](#)
 - [Liras Para Corte de Massa](#)
 - [Caldeirão de Alumínio](#)
 - [Baldes e Coadores](#)
 - [EPI](#)
- [Bota Branca](#)
 - [Calça Branca](#)
 - [Jaleco Branco](#)
 - [Material Descartável](#)
- [Laboratório](#)
 - [Análise e Medição](#)
 - [Soluções e Reagentes](#)
 - [Vidraria](#)
- [Cursos e Apostilas](#)
 - [Cursos de queijo](#)
 - [Apostilas de queijo](#)
- [Receitas](#)
- [FERMENTO LACTEO](#)
- [QUEIJO MINAS PADRÃO, MEIA CURA E COALHADA](#)
- [RICA NATA](#)
- [FERMENTO MESOFÍLICO PARA QUEIJOS MINAS PADRAO E COALHADA](#)



Like

- **Melhor e mais barato fermento mesofilico do mercado. Faça queijo meia cura!**

- Referência: PRD01169
- Modelo/Marca: [Rica Nata](#)
- em 1 avaliações. [Dê a sua avaliação!](#)

Escolha

- 20 Litros
- 50 Litros
- 100 Litros
- 150 Litros
- 200 Litros
- 250 Litros
- 300 Litros
- 500 Litros
- 1.000 Litros

R\$ 3,60

ou em até 1x de **R\$ 3,60** no cartão

Comprar

-

- [Indicar este produto](#)
- [Ver comentários](#)

- **R\$ 3,60** à vista
- Boleto Bancário **R\$ 3,60** à vista

-  Parcelas

Fermento Ricaferm MT3 para Queijo

Muito utilizado em queijos meia cura, de massa fechada e aroma,

como o [Queijo Minas Padrão](#), [Queijo Prato](#), [Queijo Minas Curado](#) ou [Queijo Meia Cura](#).

Tem a função de acidificação pela fermentação da lactose proporcionando maior sabor ao queijo e maior cremosidade.

A Rica Nata tem outras **bactérias mesofílicas** para queijo.

Várias opções de tamanho de Fermento que vai para uso em 20 litros até 1.000 litros de leite.

20 litros é apresentado em cápsula e 50 até 1.000 em sachê/envelope.

Envio de fermentos

O fermento Lacteo é uma bactéria liofilizada e seu transporte em temperatura ambiente é de até 10 dias. Após o recebimento o mesmo deverá ser congelado a temperaturas inferiores a -5°C. A Rica Nata garante o seguro do fermento somente em mercadoria enviada sob SEDEX e com prazo de entrega inferior a 10 dias.

Para fermentos comprados via PAC a Rica Nata não se responsabiliza por ineficácia do produto, o mesmo para envio em transportadoras (meios não recomendados).

Para pedidos aprovados até a quarta feira, o envio ocorre somente na segunda feira. Não enviamos a mercadoria fermento em dias próximo aos finais de semana, evitando que a mercadoria permaneça em depósitos dos Correios e possíveis danificações na carga sensível, ou seja, o envio de fermentos ocorre somente nos dias de segunda feira, terça feira e quarta feira.

Apresentação:

Temos opções de compra de mínimo de 10 sachês, ou 10 cápsulas e o preço exposto no site é de cada sachê ou cápsula.

Fermento para 20 litros está embalado em cápsula. No **fermento** para 20 litros cada envelope contém 10 cápsulas, e cada cápsula tem **fermento** para 20 litros.

Temos opções de sachês para 50

litros, 100, 150, 200, 250, 300, 500, 1000 litros por sachê.

Composição

Cultura láctica mista mesofílica/termofílica homofermentativa, composta de multicepas naturais não geneticamente modificadas *Lactococcus Lactis* subsp. *Cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Streptococcus Salivarius* subsp. *Thermophilus*.

Contém traços de leite.

Pó fino e homogêneo.

Embalagem

Embalagem primária: Sachê laminado fechado com solda térmica ou

cápsula de gelatina.
Embalagem secundária: caixa de isopor.

Uso orientativo

Adicionar o conteúdo do envelope ou da cápsula ao leite que estiver no tanque de queijo ou utensílio que estiver sendo usado, de maneira que o fermento permaneça para ativação por pelo menos trinta (30) minutos antes da adição do coalho. Chama-se ativação do fermento.

Temperatura ideal de ativação do **Fermento Ricaferm** é 35°C.

Se for a cápsula, abra a cápsula e jogue no leite o pó que está dentro. Misture por 1 minuto.

Se for envelope ou sachê abra e jogue todo conteúdo no leite. Misture por 1 minuto.

Deixe 30 minutos ativando, depois adicione o coagulante QuimoRica.

Armazenamento

Recomendamos armazenar em embalagem original primária em temperatura a -5°C (congelado).

Validade

O prazo de validade é de 6 meses, se mantidas as condições de armazenamento.

Requisitos de segurança

Os ingredientes constantes na composição não são considerados perigosos, evitar inalação ou contato com a pele.



OPINIÃO DOS CONSUMIDORES

- 100%|1
- 00%|0
- 00%|0
- 00%|0
- 00%|0

Avaliação geral: 5 de 5 estrelasVER TODOS OS COMENTÁRIOS

E você, o que achou?

Compartilhe sua opinião com a gente!Avalie este produto!

Aproveite e veja também

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100



Dessorador Para Forma Minas Padrão 800 Grs

(0)

R\$ 16,10

ou em até **1x** de **R\$ 16,10** no cartão

Comprar

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100



Fermento de Mussarela Fermentação Rápida em Cápsula

(0)

R\$ 131,25

ou em até **1x** de **R\$ 131,25** no cartão

Comprar



Prensador para Minas Padrão 500 Grs

(0)

R\$ 8,99

ou em até **1x** de **R\$ 8,99** no cartão

Comprar



Prensa para Queijo Redondo 20 Formas 800 grs

(0)

R\$ 1.680,00

ou **4x** de **R\$ 420,00 sem juros** ou em até **12x** de **R\$ 158,76** no cartão

Comprar



Dessorador Para Forma Minas Padrão 500 grs

(0)

R\$ 13,65

ou em até **1x** de **R\$ 13,65** no cartão

Comprar



Forma para Queijo Minas Padrão 500 grs

(1)

R\$ 24,90

ou em até **1x** de **R\$ 24,90** no cartão

Comprar



Fermento Mozzarella de Búfala

(0)

R\$ 5,15

ou em até 1x de R\$ 5,15 no cartão

Comprar



Fermento De Queijos Minas Padrão e Coalhada em Cápsula

(0)

R\$ 131,25

ou em até 1x de R\$ 131,25 no cartão

Comprar



Fermento para Iogurte Fermentação Lenta

(0)

R\$ 3,60

ou em até **1x** de **R\$ 3,60** no cartão

Comprar



Prensa para 30 Queijos Redondos de 800 g

(0)

R\$ 2.464,00

ou **4x** de **R\$ 616,00 sem juros** ou em até **12x** de **R\$ 232,85** no cartão

Comprar

- <https://cdn.iset.io/assets/53976/imagens/prensa-40-formas-redondo.png>

[Ver mais produtos](#)



Dessorador Para Forma Minas Padrão 800 Grs

(0)

R\$ 16,10

ou em até 1x de **R\$ 16,10** no cartão

[Comprar](#)

[Ver mais produtos](#)



Fermento de Mussarela Fermentação Rápida em Cápsula

(0)

R\$ 131,25

ou em até 1x de **R\$ 131,25** no cartão

[Comprar](#)



Prensador para Minas Padrão 500 Grs

(0)

R\$ 8,99

ou em até **1x** de **R\$ 8,99** no cartão

Comprar



Prensa para Queijo Redondo 20 Formas 800 grs

(0)

R\$ 1.680,00

ou **4x** de **R\$ 420,00 sem juros** ou em até **12x** de **R\$ 158,76** no cartão

Comprar



Dessorador Para Forma Minas Padrão 500 grs

(0)

R\$ 13,65

ou em até **1x de R\$ 13,65** no cartão

Comprar



Forma para Queijo Minas Padrão 500 grs

(1)

R\$ 24,90

ou em até **1x de R\$ 24,90** no cartão

Comprar



Fermento Mozzarella de Búfala

(0)

R\$ 5,15

ou em até 1x de R\$ 5,15 no cartão

Comprar



Fermento De Queijos Minas Padrão e Coalhada em Cápsula

(0)

R\$ 131,25

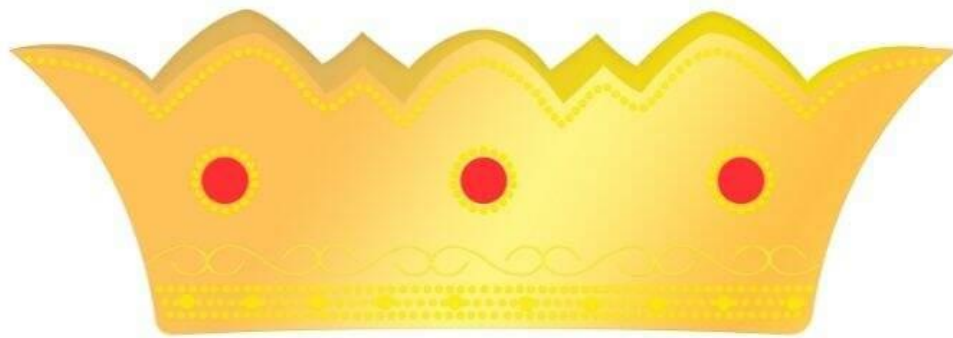
ou em até 1x de R\$ 131,25 no cartão

Comprar

Cadastre-se em nossa Newsletter

Você poderá receber todas as nossas novidades!

Inscreva-se!



RICA NATA

Desde 1999

-
-
-

INSTITUCIONAL

-
- [Quem Somos](#)
-
- [Rastrear Pedidos](#)
-
- [Politica e Privacidade](#)
-
- [Troca e Devoluções](#)

-
- [Formas de Pagamento](#)
-
- [Disposição Geral dos Produtos](#)
-
- [Prazos de Entrega](#)
-
- [Como Comprar na Loja](#)
-
- [Direitos Autorais](#)
-
- [EPI para Indústria de Laticínio](#)
-

CONTATO

[\(37\) 3334-1618](tel:(37)3334-1618)

[\(37\) 98836-2336](tel:(37)98836-2336)

vendas02@ricanata.com.br

Rica Nata - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

CNPJ: 03.241.334/0001-45 Rua Alfredo Greco, 740 CEP: 35536-000

Proibida a reprodução total ou parcial. Preços e estoque sujeitos a alteração sem aviso prévio.

