

# WATOR

## Carta Indicatore determinante la distribuzione dell'acqua nel burro dopo DIN 10311

La conservazione del burro dipende in maniera determinante dalla dimensione delle gocce d'acqua o siero di burro in esso contenute. Per questa ragione è indispensabile, durante il processo di produzione del burro, il continuo controllo della distribuzione acquosa. La possibilità di un esatto controllo è garantita a mezzo della Carta Wator (DIN 10311).

WATOR è sensibile a piccole gocce d'acqua anche se di minime dimensioni

WATOR reagisce al contatto con acqua producendo macchie di un blu intenso; il loro numero e dimensione danno riterimento sulla distribuzione dell'acqua nel burro

WATOR esclude a mezzo il suo regolare uso difetti di produzione che sono causati da una irregolare distribuzione acquosa

WATOR è indispensabile per il controllo del burro di panna acida e di panna dolce

WATOR è insensibile alla luce e all'umidità atmosferica e di conseguenza indeteriorabile nel tempo

WATOR Carta Reagente - è un documento ed anche l'unico indicatore che dopo l'eseguito esame non abbisogna di ulteriori operazioni di conservazione

### Istruzioni d'uso:

Sul burro da esaminare viene prodotta una incisione a sezione piana, su questa viene subito posto l'indicatore che si fa poi strisciare premendo regolarmente con spatola adatta. L'indicatore viene poi tolto e confrontato con lo schema indicativo. Esaminare la carta WATOR sempre sulla parte inferiore; cioè sulla parte a contatto con il burro.