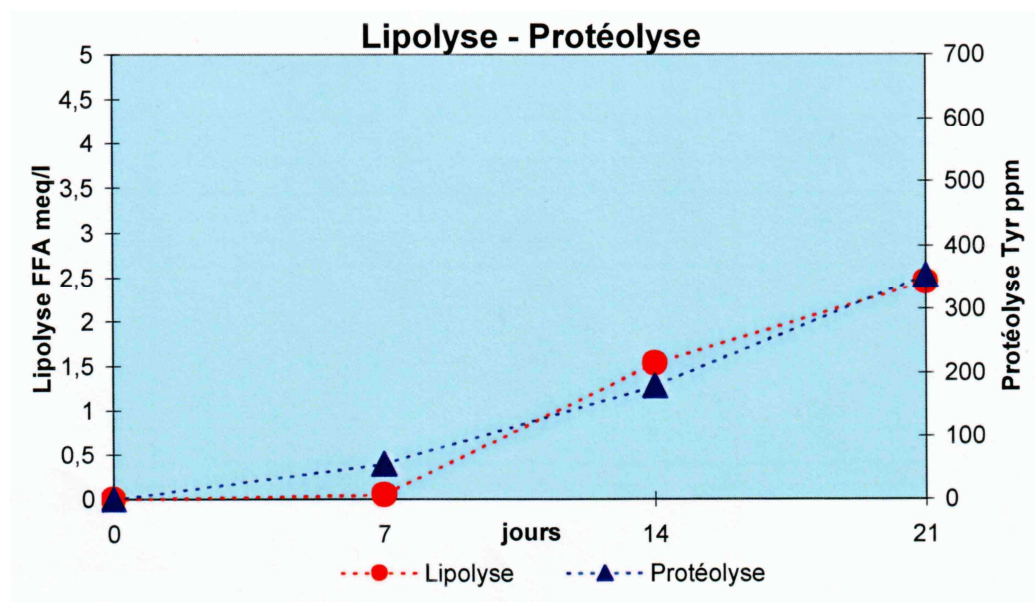




PENICILLIUM ROQUEFORTI 25 ML

Réf : 0800936

- Composition :**
- Penicillium Roqueforti
 - Spores de la souche NO-N en suspension dans : eau, acide lactique, amidon, agar et NaCl.
- Concentration :**
- 100 à 250 x 10⁶ spores c.f.u./ml
- Conditionnement :**
- flacon de 25 ml
- Conservation :**
- à 2 / 8 °C
- Application :**
- fromage bleu
- Conseil d'utilisation :**
- immédiatement après le ferment et avant l'adjonction de présure, ajouter la culture de Penicillium Roqueforti à raison de 25 ml pour 2 500 litres de lait.
- Caractéristiques :**
- couleur : bleu-vert
 - aspect de surface : duveteux, cotonneux
 - protéolyse : 180 +/- 20 ppm Tyr en 14 jours
 - lipolyse : 1.55 +/- 0.05 FFA meq/l en 14 jours
 - NaCl : résistance 4 %
 - tempér. de pousse : optimale 20-25°C possible 8-10°C



Penicillium Roqueforti
Juin 2011