

Réf : 0801351



Concentré lyophilisé de *Leuconostoc cremoris subsp. mesenteroides*, souche sélectionnée pour ses propriétés aromatisantes : LYOBAC LEUCONOSTOC est principalement utilisé comme arôme dans la crème et le fromage frais.

La culture est prévue pour une inoculation directe dans le lait et les bases lactées.

CARACTERISTIQUE

- ✓ Cultures naturelles de ferments lactiques concentrés, lyophilisés, pour ensemencement direct.
- ✓ Aspect : poudre fine, homogène
- ✓ Odeur de fermentation
- ✓ Humidité max : 7 %

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Germes analysés	Méthode utilisée	Critères
Coliformes totaux	ISP 4832-2006	< 10 UFC/g
Levures moisissures	ISO 6611 FIL-IDF 94B 2004	< 10 UFC/g
Entérocoques	Met. Int. 109 rev. 2	< 100 UFC/g
Staphylocoque à coagulase positive	UNI EN ISO 6888	< 10 UFC/g
Salmonella spp	AFNOR BRD 07/11- 12/05	Absence dans 1 g
Listeria monocytogènes	AFNOR BRD 07/4- 09/98	Absence dans 1 g

■ Ne contient pas d'OGM (règlement CE 1829/2003 et 1830/2003).

■ Contient un allergène majeur (Règlement (UE) 1169/2011, annexe II) : lait et dérivés (lactose et hydrolysate de caséine) utilisés pour la fabrication.

CONSERVATION

2 ans à une température positive $\leq -18^{\circ}\text{C}$

12 mois à une température positive $\leq +4^{\circ}\text{C}$

(dans les 2 cas, sans dépasser la DLUO indiquée sur la sachet).

MODE D'EMPLOI

- Sortir le sachet du réfrigérateur juste avant utilisation.
- Désinfecter l'extérieur du sachet et l'ouvrir avec une paire de ciseaux propre.
- La température de fermentation dépend des applications dans lesquelles la culture est utilisée : LYOBAC LEUCONOSTOC peut être utilisée de 20 à 30°C.
- Ajouter directement au lait de fabrication dès que les pales d'agitation de la cuve (brassoires) sont recouvertes avec du lait.
- Evitez la mousse et l'introduction d'air dans le lait.
- Une exposition prolongée à température ambiante réduira les performances du ferment.

CONDITIONNEMENT

Sachet 3 couches (polyéthylène-aluminium-polyester) de 1 unité pour 100 litres de lait

Leuconostoc 1U
Décembre 2018