



Fiche Technique Produit

Lactoferm MSE-912 BULK

Description

Culture lactique concentrée et lyophilisée pour production « Semi Direct Bulk », idéale pour la fabrication de fromages au lait de vache ou de chèvre tels que le beurre, le Gouda ou le Cheddar, lorsque sont requises acidification, arôme et formation de gaz. Culture mésophile naturelle composée, par ordre décroissant, de : *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* var. *diacetylactis* *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*

Dosage

La culture est fournie dans un sachet en polyéthylène/aluminium contenant une dose unique, pour inoculation en cuve, avec rotations spécifiques vis-à-vis des bactériophages. Le code, l'unité, le lot de production et la date de péremption sont indiqués sur chaque sachet.

Mode d'emploi

1. Sortir la culture du congélateur.
 2. Désinfecter la surface du sachet et l'outil d'ouverture.
 3. Stériliser la cuve et remplir avec le lait ou le lactosérum pré-traité.
 4. Inoculer la culture à la température souhaitée et agiter quelques minutes.
 5. Laisser incuber jusqu'à pH 4,80 puis refroidir à +5°C.
- Le ferment ainsi préparé peut être utilisé pendant 3 jours à compter de sa production.

Caractéristiques de la culture

Température optimale de croissance	25 – 30 °C
Température maximale de chauffage	35 °C
Production de gaz	+++

Stockage et durée de conservation

- ≤ -18 °C : 24 mois
- +5 °C : 12 mois