



**MŰSZAKI ADATLAP**  
**MESOPHILIC CULTURES**  
**BETA 1 – BETA 5 – BETA 6 – BETA 8 – BETA 9**

**Leírás:**

Fagyasztva szárított mezofil tejsavas kultúrák tejsavas alvadék, friss sajt, kemény sajt és préselt sajtok készítéséhez.

Kiválasztott, koncentrált, fagyasztva szárított kultúrák közvetlen oltásra a tartályba.

**Összetétel :**

Törzsek keveréke:

*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*

*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*

Ezek a kultúrák mezofil savképző, homofermentatív baktériumok, amelyek gyorsan termelnek tejsavat és nem termelnek CO<sub>2</sub> -t.

Koncentrációjuk 10<sup>10</sup>–10<sup>11</sup> sejt/gram.

Segédanyag: maltodextrin.

**Használat :**

DL1: 1 tubus 100 liter pasztörözött tej vagy 200 liter nyers tej oltásához.

DL3.5: 1 tubus 300 liter pasztörözött tej vagy 600 liter nyers tej oltásához.

A kultúrát 20–36°C közötti hőmérsékleten kell a tejhez adni, a technológiai előírásoknak megfelelően.

Az oltás és az alvasztás között legalább 30 perc érlelést kell biztosítani a megfelelő eloszlás érdekében.

Fontos, hogy hetente, minden gyártási ciklus előtt váltogassák a kultúrát, hogy csökkentsék a bakteriális vírusok (bakteriofágok) kockázatát.

**Csomagolás :** DL1 tubus vagy DL3,5 tubus

**Tárolás:**

+4°C-on 3 hónapig, vagy

-18°C-on 2 évig tárolható



## Savasodási teszt

**22°C-on rekonstituált zsírszegény tejben (10%) 1 DL1 használatával 100 literhez:**

**3 óra: savasság 16 °D, pH 6,60**

**5 óra: savasság 18 °D, pH 6,50**

**8 óra: savasság 35 °D, pH 5,90**

**15 óra: savasság 85 °D, pH 4,60**

**18 óra: savasság 90 °D, pH 4,50**

**30°C-on rekonstituált zsírszegény tejben (10%) 1 DL1 használatával 100 literhez:**

**3 óra: savasság 18 °D, pH 6,45**

**5 óra: savasság 30 °D, pH 5,85**

**8 óra: savasság 80 °D, pH 4,70**

**15 óra: savasság 95 °D, pH 4,30**

**18 óra: savasság 95 °D, pH 4,30**

**A fenti laboratóriumi mérések csak tájékoztató jellegűek.**