



MŰSZAKI ADATLAP IOTA 4 ÉS IOTA 5 KULTÚRÁK

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:

Streptococcus thermophilus

Lactobacillus helveticus

Lactococcus lactis

Lactococcus cremoris

Micrococcus

Enterococcus

Segédanyag: maltodextrin

Használat :

1 tubus DL1 elegendő 100-200 liter tej oltásához

1 tubus DL3.5 elegendő 350-700 liter tej oltásához

A tubust nyissa fel, és a fagyasztva szárított granulátumot lassú keverés közben öntse közvetlenül a tejhez vagy oltótartályba. A kultúrát 20-30 percig keverje, hogy egyenletesen eloszoljon.

Csomagolás : DL1 tubus vagy DL3,5 tubus

Tárolás:

+4°C-on 3 hónapig, vagy

-18°C-on 2 évig tárolható

Mikrococcaceae használatára vonatkozó ajánlások

A *Staphylococcus* nemzetség a *Micrococcaceae* családhoz tartozik. Ez a nemzetség széles körben elterjedt a természetben, és egészségügyi kockázatot általában nem jelent az emberre. Néhány faj (különösen *S. xylosus* és *S. carnosus*) elengedhetetlen része a fermentált termékek mikroflórájának (pl. sózott termékek). A *Micrococcaceae* gyakori elemei a nyers tejből készült sajtok természetes mikroflórájának (különösen a puha, mosott és virágos sajtoknak). A *Staphylococcus xylosus* a legfontosabb képviselőjük.

Több mint 27 fajuk létezik, de közülük csupán három ismert emberi vagy állati fertőzések okozójaként:

Staphylococcus aureus

Staphylococcus intermedius

Staphylococcus hyicus