

FICHE PRODUIT

FERMENTS IOTA KEFIR 2 ET 3

IOTA KEFIR 2 :

DL1 : réf 002IOG

DL 3.5 : réf 002IOH

IOTA KEFIR 3 :

DL1 : réf 002IOI

DL 3.5 : réf 002IOJ

DEFINITION :

Il s'agit de ferments lactiques lyophilisés sélectionnés et provenant de la flore naturelle de grains de Kéfir.

Ces levains sont recommandés pour la fabrication de laits fermentés de type Kéfir.

Ces levains ont été sélectionnés, concentrés et lyophilisés pour l'ensemencement direct de la cuve de fabrication.

COMPOSITION :

C'est un mélange de souches de :

Lactococcus lactis

Lactococcus cremoris

Lactobacillus bulgaricus

Lactobacillus helveticus

Lactobacillus rhamnosus

Lactobacillus paracasei

Lactobacillus acidophilus

Streptococcus thermophilus

Bifidobacterium bifidum

Kluyveromyces marxianus (Iota Kefir 2)

MODE D'EMPLOI :

1 tube DL1 permet d'ensemencer 20 litres de lait pasteurisé

1 tube DL3.5 permet d'ensemencer 150 litres de lait pasteurisé

Ajouter le ferment dans le lait à une température comprise entre 24°C et 32°C.

Maintenir en fermentation entre 14 et 24 heures à cette température.

Le Iota Kéfir 3 est particulièrement adapté aux laits fermentés de type Kéfir doux.

Le Iota Kéfir 2 est particulièrement adapté aux laits fermentés de type Kéfir typés, il contient des levures qui sont susceptibles de produire une faible quantité d'alcool et de CO₂.

CONSERVATION :

3 mois à + 4°C ou 2 ans à - 18 °C