

Flore de surface pour croûtes fleuries de type Camembert

SIGMA 93

Réf : 005 KCC

DESCRIPTION :

Ferments de surface lyophilisés pour l'ensemencement direct du lait.

COMPOSITION :

Culture d'affinage constituée de levures (debaryomyces), de spores de penicillium candidum (camemberti) et de geotrichum candidum.

CARACTERISTIQUES :

Association de penicillium et de geotrichum spécifiques pour le développement des croûtes fleuries de type Camembert, croutages blancs et fins, de protéolyse moyenne.

Le geotrichum sélectionné est de type moisissure, assez blanc, il présente une bonne résistance au sel.

Son action protéolytique est faible mais il favorisera la production d'aromes et la désacidification de surface.

Le geotrichum s'implante très rapidement en surface des fromages et favorise l'implantation du penicillium. Son action peut être renforcée par l'apport de levures de type debaryomyces.

L'implantation rapide du geotrichum permet de lutter contre le développement du mucor et du bleu.

Le penicillium camemberti sélectionné est une souche rapide, de protéolyse et lipolyse moyenne. La densité du penicillium normalement importante est limitée par l'action du geotrichum.

Ce penicillium est particulièrement adapté à l'affinage et au vieillissement sous papier pour le Camembert.

CONDITIONNEMENT :

1 tube permet d'ensemencer 250 à 500 litres de lait.

UTILISATION :

Apporter ½ tube dans le lait en ensemencement direct avant emprésurage,

Et apporter ½ tube en solution de pulvérisation sur les fromages au cours des retournements, ou après démoulage. Mélanger ½ tube à 400 mL d'eau stérile non salée.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES :

- | | |
|---------------------------|------------------|
| - Coliformes : | < 10 germes / mL |
| - Staphylococcus aureus : | < 10 germes / mL |
| - Escherichia coli : | Abs / 25 mL |
| - Salmonella : | Abs / 25 mL |
| - Listeria : | Abs / 25 mL |

CONSERVATION :

3 mois à +4°C ou 2 ans à -18°C. Voir DLUO sur le tube.

COMPLEMENT D'INFORMATION :

a/ Facteurs défavorables au développement du géotrichum :

- * Salle de moulage ou de ressuyage trop ventilée.
- * Salle de moulage ou de ressuyage trop froide.
- * Quantité de sel trop élevée.
- * Salage opéré à un mauvais moment, trop précoce ou trop tardif.

b/ Facteurs favorables au développement du géotrichum :

- * Salle de fabrication et de ressuyage humide.
- * Salle de fabrication et de ressuyage chaude 24°C plutôt que 20°C.
- * Atmosphère confinée.
- * Fromage peu salé.