

# **FICHE PRODUIT KAPPA 1**

**DL1            Réf : 002KAC**  
**DL3,5        Réf : 002KAD**

## **DEFINITION :**

**Ferment lactique lyophilisé pour la fabrication de fromages à pâte pressée cuite, non cuite et pâte molle.**

**Ce ferment lactique a été sélectionné, concentré, lyophilisé pour permettre l'ensemencement direct de la cuve de fabrication.**

**C'est un mélange de bactéries thermophiles et mésophiles.**

## **COMPOSITION :**

**60% de Streptocoques thermophiles**

**30% de Lactobacilles thermophiles**

**10% de mésophiles**

## **AVEC QUELLES TECHNOLOGIES KAPPA 1 EST EN ADEQUATION :**

- Fromages type Reblochon**
- Fromages type Tomme et Gouda à pâtes simples et douces**
- Fromage à pizza type mozzarella**

## **MODE D'EMPLOI :**

**1 tube DL 1 pourensemencer 50 à 100 litres de lait.**

**1 tube DL 3.5 pourensemencer 150 à 300 litres de lait.**

**Il faut mettre ce mélange dans du lait à 30 °C et laisser maturer 30 minutes à 1 heure avant l'emprésurage.**

## **CONSERVATION :**

**DLUO 3 mois à +4°C ou 2 ans à - 18 °C**

Date de modification: 08/03/2011 - AC/NG

G:\Documentation\Documentation clients\Fiches produits CLIENTS