

IOTA SKYR 1

Réf. 002MGC – 002MGD

Présentation

Mélange de ferments lyophilisés acidifiants et aromatiques spécifique pour la production de laits fermentés.

Ce levain a été sélectionné, concentré, lyophilisé pour l'ensemencement direct de la cuve de fabrication.

L'apport de *Lactobacillus plantarum* et *rhamnosus* permet d'améliorer la conservation du produit en ralentissant le développement des contaminants en particulier levures et moisissures.

Composition

Streptococcus thermophilus (ST), *Lactobacillus bulgaricus* (LB), *Lactobacillus plantarum* et *Lactobacillus rhamnosus*

Excipient Maltodextrine.

Mode d'emploi

Pour Skyr à longue conservation. Saveur douce

Température d'ensemencement en fabrication : de 42 à 43°C.

Durée de culture : incubation de 5h00 à 6h00 environ à 42°C.

Quelques conseils pour vos fabrications :

- Après pasteurisation, apporter le ferment dans le lait à 43 à 45°C et mélanger doucement à l'aide d'une louche sans incorporer d'air dans le lait (éviter l'utilisation du fouet).
- Maintenir 20 à 40 minutes à 45°C dans le pasteurisateur avant de mettre en étuvage.
- Respecter une température d'étuvage de 42 – 43°C précisément.

Conditionnement :

Réf : 002MGC : Dose DL 1 : une dose pour 20 L de lait

Réf : 002MGD Dose DL 3.5: une dose pour 150 à 180 L de lait

Conservation

Stocker 3 mois à +4°C ou 2 ans à -18°C.

Numéro de lot et DLUO de 2 ans après conditionnement sont imprimés sur les tubes.

1