



MŰSZAKI ADATLAP

IOTA kefir 2 és 3 erjesztőkultúra

IOTA KEFIR 2 :	IOTA KEFIR 3 :
DL1 : réf 002IOG	DL1 : réf 002IOI
DL 3.5 : réf 002IOH	DL 3.5 : réf 002IOJ

DEFINÍCIÓ:

Ezek a kefirszemek természetes flórájából származó, szelektált, liofilizált tejsavbaktériumok.

Ezek a starterek kefir stílusú erjesztett tej készítéséhez ajánlottak.

Ezeket a startereket a termelőtartály közvetlen beoltására szelektálták, koncentrálták és liofilizálták.

ÖSSZETÉTEL:

A következő törzsek keveréke:

Lactococcus lactis

Lactococcus cremoris

Lactobacillus bulgaricus

Lactobacillus helveticus

Lactobacillus rhamnosus

Lactobacillus paracasei

Lactobacillus acidophilus

Streptococcus thermophilus

Bifidobacterium bifidum Kluyveromyces marxianus (Iota Kefir 2)

HASZNÁLAT:

Egy DL1 cső elegendő 20 liter pasztörözött tej beoltásához.

Egy DL3,5 cső elegendő 150 liter pasztörözött tej beoltásához.

Adja a starterkultúrát a tejhez 24°C és 32°C közötti hőmérsékleten.

Az erjedést ezen a hőmérsékleten 14-24 órán át tartsa fenn.

Az Iota Kefir 3 különösen alkalmas enyhe kefir stílusú erjesztett tejekhez.

Az Iota Kefir 2 különösen alkalmas erős kefir stílusú erjesztett tejekhez; élesztőt tartalmaz, amely valószínűleg kis mennyiségű alkoholt és CO₂-t termel.

TÁROLÁS:

3 hónap +4°C-on vagy 2 év -18°C-on