



MŰSZAKI ADATLAP

KAPPA 1

DL1 Réf : 002KAC

DL3,5 Réf : 002KAD

DEFINÍCIÓ:

Fagyasztva szárított tejsavbaktériumok főtt, préselt sajtok, nyers sajtok és lágy sajtok előállításához.

Ezt a tejsavbaktériumot szelektálták, koncentrálták és fagyasztva szárították, hogy közvetlenül a sajkészítő tartályba lehessen juttatni.

Termofil és mezofil baktériumok keveréke.

ÖSSZETÉTEL:

60% termofil streptococcusok

30% termofil laktobacillusok

10% mezofilek

MILYEN TECHNOLOGIÁKKAL KOMPATIBILIS A KAPPA 1?

- Reblochon típusú sajtok
- Tomme és Gouda típusú sajtok egyszerű és enyhe textúrával
- Mozzarella típusú pizzasajt

HASZNÁLAT:

Egy DL 1 tubus elegendő 50-100 liter tej beoltásához.

Egy DL 3,5 tubus elegendő 150-300 liter tej beoltásához.

Ezt a keveréket 30°C-os tejhez kell adni, és oltás előtt 30 perctől 1 óráig érlelni kell.

TÁROLÁS:

+4°C-on 3 hónapig, -18°C-on 2 évig.