



## MŰSZAKI ADATLAP

### FD-DVS CHN-11

### Termékinformáció

#### DEFINÍCIÓ

Mezofil aromás kultúra, LD típus.

Többszörös vegyes törzskultúra, amely *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* és *Lactococcus lactis* subsp. *diacetylactis* baktériumokat tartalmaz. A kultúra ízt és CO<sub>2</sub>-t termel.

A CHN-11 kényelmes fagyasztva szárított formában van csomagolva.

#### ALKALMAZÁS

A kultúrát elsősorban kontinentális sajttípusok (Gouda, Edam, Leerdam, Samsø) gyártásához használják.

#### Csomagolás:

Csomagolás méretek	Cikkszám
10X50 U	100099
25X200 U	100126
20X500 U	100160

#### ELÉRHETŐSÉG

A CHN-11 mellett a sorozatban szereplő egyéb kultúrák közé tartozik a CHN-19, CHN-120, FLORA DANICA és B-11.

#### TÁROLÁS ÉS ELTARTHATÓSÁG

A fagyasztva szárított tenyészeteket -18°C-on (0°F) vagy az alatt kell tárolni. Ha a tenyészeteket -18°C-on (0°F) vagy az alatt tárolják, az eltarthatóság legalább 24 hónap. +5°C-on (41°F) az eltarthatóság legalább 6 hét.

## HASZNÁLAT

A kultúrákat közvetlenül felhasználás előtt vegye ki a fagyasztóból. NE OLVASSA FEL EZEKET A KULTÚRÁKAT. Fertőtlenítse a tasak tetejét klórral. Nyissa ki a tasakot, és lassú keverés mellett öntse a liofilizált granulátumot közvetlenül a pasztőrözött termékbe. Keverje a keveréket 10-15 percig, hogy a kultúra egyenletesen eloszoljon.

## ADAGOLÁS

A fagyasztva szárított DVS kultúrák ajánlott adagolása literben kifejezve:

DVS beoltás százalékos aránya	A beoltandó tej mennyisége			
	1,000 L	5,000 L	10,000 L	15,000 L
1000U/5000 L	200U	1000U	2000U	3000U
500U/5000 L	100U	500U	1000U	1500U
250U/5000 L	50U	250U	500U	750U

A fagyasztva szárított kultúrák ajánlott adagolása amerikai fontra vonatkoztatott egységekben:

DVS beoltás százalékos aránya	A beoltandó tej mennyisége			
	2,270 lbs	11,350 lbs	22,700 lbs	34,000 lbs
1000U/5000 L	200U	1000U	2000U	3000U
500U/5000 L	100U	500U	1000U	1500U
250U/5000 L	50U	250U	500U	750U

Fő szabályként 1000 egység liofilizált DVS kultúra 100 l aktív tömeges indítótenyészetnek felel meg. Az új alkalmazás előtt azonban kísérletileg kell meghatározni a konkrét felhasználási arányokat.

### Inkubációs hőmérséklet

Az ajánlott inkubációs hőmérséklet 22-30°C (95-113°F). További információkért kérjük, használja Chr. Hansen receptjeit.

### Kóser státusz

A CHN-11 kóser jóváhagyással rendelkezik (Circle K D) egész évben történő használatra, a pészah kivételével.

## MŰSZAKI ADATOK

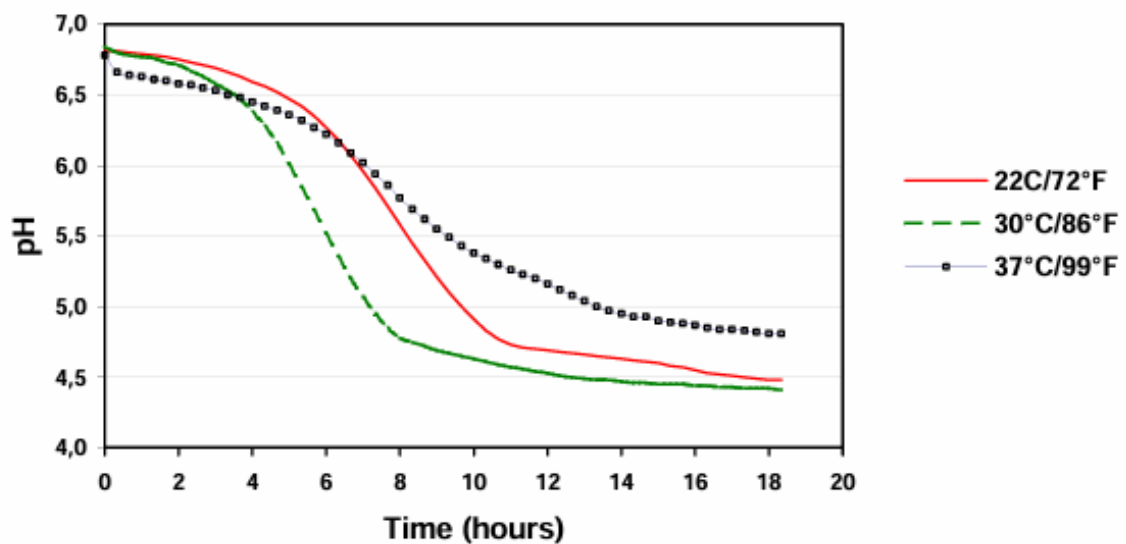
### Íz- és gáztermelés

Aroma	Magas
Gáz	Magas(CO2)

### Sóérzékenység

50 %-os gátlás	3.5% NaCl
100%-os gátlás	5.8% NaCl

## FD-DVS CHN-11



Fermentációs körülmények:

Laboratóriumi tej 9,5% T.S.: 140°C/8 mp - 100°C/30 perc

500U/5000 l Beoltás

Megjegyzés: Felhívjuk a figyelmet, hogy ezeknek a görbéknek a pontossága relatív és kísérleti hibáknak van kitéve.

### Műszaki szolgálat

A Chr. Hansen világszerte elérhető létesítményei, valamint alkalmazás- és technológiai központunk személyzete készséggel áll rendelkezésére segítséggel és útmutatással.

## **Hivatkozások**

Hivatkozások és analitikai módszerek kérésre rendelkezésre állnak.