



**MŰSZAKI ADATLAP**  
**Érlelőkultúra kék erezetű sajtokhoz**  
**SIGMA 15, 17 és 18**  
**(Penicillium roqueforti)**  
**HIV.: 005AEC / 005AJC / 005AKC**

**LEÍRÁS:** Penicillium Roqueforti spórák fagyasztva szárított tenyészetkoncentrátuma tejtermeléshez.

**JELLEMZŐK:**

	<b>SIGMA 15</b>	<b>SIGMA 17</b>	<b>SIGMA 18</b>
<b>Referencia</b>	005AEC	005AJC	005AKC
<b>Szín</b>	Világoskék / világoszöld	Kék/világosszürke	Kék / zöld
<b>Íz</b>	édes	Gyümölcsös / kiegyensúlyozott	Erős / tipikus
<b>Textúra</b>	szilárd	krémes	krémes
<b>Lipolízis</b>	Alacsony	Közepes	Magas
<b>Proteolízis</b>	Alacsony	Közepes	Magas
<b>Metil-keetonok előállítása</b>	Alacsony	Közepes	Magas

Koncentráció: 0,5 x 10<sup>9</sup> újraéleszthető konídium / cső

**CSOMAGOLÁS**

egy cső 100-200 liter tej beoltásához

**TÁROLÁSI FELTÉTELEK**

+4°C-on 3 hónapig, -18°C-on pedig 2 évig tárolandó.

**HASZNÁLAT**

Tej hozzáadása beoltás előtt

**Alkalmazás**

Sigma 15: Gorgonzola típusú sajt, édes kéksajt és kék kecskesajt

Sigma 17: Gorgonzola típusú sajt és Fourmes

Sigma 18: Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Roquefort típusú sajt

### **BAKTERIOLÓGIAI MINŐSÉG**

Kóliform	< 10/g
Élesztő	< 10/g
Szalmonella	Negative / 25 g
Listeria	Negative / 25 g
E-coli	Negative / 25 g