



MŰSZAKI ADATLAP

SIGMA 96 SP

Ref.: 005KFC

LEÍRÁS

Felületi liofilizált kultúra a tej közvetlen beoltására.

Préselt sajtok előállítására kifejlesztett kultúra természetes héjjal (narancssárga háttér, penész nélkül) Saint Paulin, Raclette típusúak.

ÖSSZETÉTEL

A Sigma 96 SP kultúrája két mikroorganizmus-családból áll:

- A Brevibacterium Linens, amely a proteolízist végzi, az ízt és a színt adja
- Az élesztőgombák (Debaryomyces marxianus, trychosporon), amelyek elősegítik a héj beágyazódását.

CSOMAGOLÁS

1 cső 500 liter tej beoltásához.

HASZNÁLAT

Tejbe adás: 1 tubus Sigma 96 SP 500 liter tejhez

Vagy / És

Mosóvízbe (vagy pasztőrözött sörbe): 1 tubus Sigma 96 SP 250-500 kg sajthoz.

TÁROLÁS

3 hónapos kortól +4°C-ig vagy 2 éves kortól -18°C-ig