

TERMÉKADATLAP

KAPPA 3 KULTÚRA

DL1
DL3,5

Cikkszám: 002KCC
Cikkszám: 002KCD

MEGHATÁROZÁS:

Tejsavbaktérium- és propionsavbaktérium-kultúrák keveréke főzött, préselt sajtok gyártásához. Nagyméretű lyukakat és jellegzetes gruyère aromát alakít ki.

A kultúrát kiválasztották, koncentrálták és liofilizálták, így közvetlenül a sajtkádba adagolható.

ÖSSZETÉTEL:

kb. 65% termofil, homofermentatív laktobacillus:

(*Lb. delbrueckii* és *Lb. helveticus*)

kb. 15% *Streptococcus thermophilus*

kb. 20% *Propionibacterium*

ALKALMAZÁSI ÚTMUTATÓ:

a) Főzött, préselt sajtok technológiájánál, 48-53 °C-os utómelegítéssel:

1 tubus DL1 50-100 liter tej beoltásához.

1 tubus DL3,5 150-300 liter tej beoltásához.

A keveréket 30 °C-os tejhez kell adni, majd az oltóenzim hozzáadása előtt 30 perctől 1 óráig érlelni kell.

b) Nem főzött, préselt sajtok technológiájánál (40-48 °C-os utómelegítés) háromszoros adagolást kell alkalmazni.

OPTIMÁLIS FELTÉTELEK a nagyméretű és egyenletes lyukazottság kialakulásához:

a) Sózás után a sajtot 4-6 hétig 10-12 °C-os, nedves érlelőpincében kell tartani, hogy a só egyenletesen eloszoljon.

b) Ezután 18-22 °C-os, akár 24 °C-os „meleg” érlelőpincébe kell helyezni, alacsony (akár nagyon alacsony) páratartalom mellett, hogy megfelelő legyen a gázképződés.

TÁROLÁS:

Minőségmegőrzési idő: 3 hónap +4 °C-on, vagy 2 év -18 °C-on.

A minőségmegőrzési idő a tubuson található.