



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

SCHEDA TECNICA

Descrizione

Prodotto	Coltura di batteri lattici
Denominazione commerciale	Brevibacterium linens
Composizione	Brevibacterium linens
Istruzioni per l'uso:	Inoculare nel latte prima dell'aggiunta del caglio; diluire per l'utilizzo in spray prima dell'uso: reidratare la polvere liofilizzata con acqua sterile.

Proprietà	<p>la cultura di Brevibacterium linens crescono sulla superficie del formaggio per la loro caratteristica aerobica e per la loro resistenza al sale. Necessitano in quanto acido sensibili di un pH maggiore di 5.50 per crescere.</p> <ul style="list-style-type: none">- Brevibacterium linens sono responsabili della colorazione arancione che si sviluppa sulla superficie di formaggi a pasta molle con superficie morbida o spalmabile;- questi ceppi hanno un importante ruolo durante la maturazione perché le loro attività enzimatiche e per la loro abilità nel produrre composti aromatici in particolare l'aroma zolfo;- formazione di una naturale superficie colorata, sviluppando un aroma e un odore caratteristico; usato in associazione con Geotricum o il Penicilium, permette di differenziare tipi di formaggi da una superficie mista;- controllo dei contaminanti;- grazie al loro rapido sviluppo, questi ceppi danno un profilo di aroma zolfo in poco tempo e riducono il numero di trattamenti di maturazione.
-----------	--

Confezione	<p>Ogni lotto viene preparato standardizzato in modo tale da ottenere una costante attività fermentativa.</p> <p>Busta alluminio PET AL PE sulla quale viene indicato il lotto, la data di confezionamento e scadenza.</p>
------------	--

Conservazione	<p>La coltura si deve conservare a +4°C oppure in congelatore a -18°C</p>
---------------	---

Caratteristiche fisiche

Aspetto	Polvere di colore avorio
Solubilità	Istantanea in soluzione acquosa



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

Caratteristiche microbiologiche

Contaminanti:

Enterobacteria	≤10/gr
Enterococchi	≤10/gr
Staphylococchi cuagulase positive	≤10/gr
Anaerobic sulphite reducing spores	≤10/gr
Yeast	≤10/gr
Aerobic mesophilic total count	≤100/gr
Listeria monocytogenes	neg./25 gr.
Salmonella	neg./25 gr.

Tecnolatte srl