

Produktspezifikationsblatt Joghurtkultur

Beschreibung

Traditionelle, seit Jahrzehnten in den Ostschweizer Käsereien eingesetzte Joghurtkultur. Die thermophile Kultur wird für die Käsefabrikation und die Herstellung von Joghurt eingesetzt.

Zusammensetzung

Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Medium: pasteurisierte Vollmilch

GVO - Freiheit

Diese Kultur enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und ist nicht durch einen GVO hergestellt worden.

Eigenschaften

Die Joghurtkultur vergärt Milchzucker homofermentativ zu L- und D-Milchsäure und sorgt für eine gute Anfangssäuerung im Käse auch bei höheren Brenntemperaturen.

Einsatzgebiet

In der Herstellung von Appenzeller-, Tilsiter-, Alp- und Bergkäse sowie weiteren Halbhartkäse als Ergänzung zu klassischen Käsereikulturen sowie zur Fabrikation von Joghurt.

Angebotsform

Flüssigkultur in braunen PET-Flaschen mit Pipette (ca. 80 ml Inhalt)

Lagerung, Haltbarkeit

Die Versandkultur muss nach Erhalt sofort ausgepackt und vor Licht geschützt bei $+5 \pm 2^\circ\text{C}$ gelagert werden. Unter diesen Bedingungen bleibt die normale Vermehrungsfähigkeit der Kultur bis zum aufgedruckten Verbrauchsdatum erhalten.

Säuerungsfähigkeit

38-45 °SH bei 38°C / 5 h
(Blindwert der unbeimpften Milch nicht abgezogen)

Herstellung der Betriebskultur

Medium, sterile oder aufgekochte Voll- oder Magermilch

	Käse	Joghurt
Impfmenge	0.5 – 0.8 %	1 – 1.5 %
Impftemperatur	45°C	45°C
Bebrütungstemperatur	38 – 42 °C	40 – 44 °C
Bebrütungsdauer	2 – 3 h	2 – 3h
Säuregrad der Betriebskultur	38 – 42 °SH	42 – 46°SH

Anwendung

Schüttmenge bei der Käsefabrikation: 0.01% (1 dl auf 1'000 l Milch)
Schüttmenge bei Joghurt: 1%

Hinweis

Bebrütungstemperatur und Schüttmenge sind den betrieblichen Verhältnissen anzupassen

Beratung

Fachliche Unterstützung für den Praxiseinsatz bezüglich Kulturenwahl und –einsatz erhalten Sie durch die Käsereiberatung der BAMOS AG.