

Säurewecker SW Spezifikation

Beschreibung

Mesophiler DL-Säurewecker

Flüssige Mischkultur, bestehend aus mesophilen Kokken.

Zusammensetzung

10% rekonstituierte Magermilch (frei von Clostridien durch Sterilisation)

Lactococcus lactis subsp. *lactis* und subsp. *cremoris* 50-60%

Lactococcus lactis subsp. *lactis* biovar *diacetylactis* 40-50%

Leuconostoc mesenteroides spp. 1-2%

Keimzahl: ca. 10^9 KbE/ml

Einsatzbereich

Mutterkultur zum Ansatz von Betriebskulturen zur Erzeugung von Schnitt- und Weichkäse, sowie Sauermilch und Butter.

Eigenschaften

Mikroskop: nur Kokken, vorwiegend Mono und Diplokokken, teilweise mittellange Ketten
pH-Wert: ca. 4,5
Sauerstoffanspruch: anaerob bis mikroaerotolerant
Katalase: negativ
Physiologie: Abbau des Milchzuckers zu Milchsäure
Abbau von Citrat zu Diacetyl und CO₂
Abbau von Eiweiß
Gasbildung: mittel bis stark
Aromabildung: stark
Milchsäureisomere: 98% L+, 2%D-
Eiweißabbau: mittelmäßig bis schwach
Bildung biogener Amine: negativ

Herstellung der Betriebskultur

*Details siehe
Anleitung
Herstellung
Betriebskultur*

Anzuchtmedium: abgekochte/sterilisierte Magermilch
Impftemperatur: 20°C
Impfmenge: 2% Mutterkultur SW
Bebrütungstemperatur: 20° - 24°C
Bebrütungszeit: ca. 16-20h
Ziel pH-Wert: ca. 4,5

Die fertige Betriebskultur sollte innerhalb eines Tages verwendet werden.

Säuerungsaktivität

pH-Abfall in 5h bei 1% Impfstärke und 30°C – ca. 1,0

Einsatz in der Praxis

Schnitt- und

Weichkäse: Zugabe von 0,5-2% Betriebskultur SW bei Milcheinlauf in den Fertiger - je nach Käsetyp

Butter: Zugabe von 5% Betriebskultur SW zu Rahm

Hartkäse: Zugabe von 0,2% Betriebskultur SW bei Einlauf der Kesselmilch - zur Vorreifung der Milch

Anm.: Zusätzliche thermophile Kulturen sind erforderlich.

Mikrobiologische Kontrollen	frei von Enterobakterien frei von Hefen und Schimmelpilzen frei von Enterokokken frei von Listerien frei von Salmonellen frei von koagulasepositiven Staphylokokken frei von sonstigen Kontaminationskeimen	in 1 ml in 0,1 ml in 0,1 ml in 25 ml in 25 ml in 1 ml in 0,1 ml
Allergene	Enthält Milch (Laktose) - gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.	
Verpackung	Erhältlich in transparenten PET-Flaschen in den Verpackungseinheiten 100ml, 250ml sowie 500ml. Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.	
GVO und Bioprodukte	Die Kultur enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen (GVO) im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG, der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und ist somit nicht GVO-kennzeichnungspflichtig . Die Kultur ist daher zur Herstellung von Milchprodukten nach biologischen Richtlinien gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848 geeignet.	
Zertifikate	Die Produktion der Rotholzer Kulturen ist nach DIN EN ISO 9001:2015 , sowie Kosher- und Halalzertifiziert . Die Kultur enthält keine Stoffe von toten Tieren und ist für die Herstellung vegetarischer Produkte geeignet. Aktuelle Zertifikate und Bestätigungen siehe: www.hblfa-tirol.at im Bereich „Rotholzer Kulturen“.	
Haltbarkeit	Die in der Spezifikation angegebenen Eigenschaften bleiben erfahrungsgemäß bis zum auf dem Produkt angegebenen Haltbarkeitsdatum erhalten. Die Kultur muss nach dem Versand gekühlt bei 3-7°C aufbewahrt werden.	
Angabe im Zutatenverzeichnis	Es wird empfohlen, die Kultur im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung Mikroorganismenkulturen zu deklarieren.	
Angaben zum Hersteller	HBLFA Tirol Rotholz 50 6200 Strass im Zillertal, Österreich	
Bestellung, Service und Beratung	HBLFA Tirol – Abteilung Kulturen www.hblfa-tirol.at kulturenbestellung@hblfa-tirol.at +43 5244 62262 600	