

## Hefekultur GEO2 Spezifikation

<b>Beschreibung</b>	<b>Hefekultur</b> Flüssige Mehrstammkultur
<b>Zusammensetzung</b>	0,5% Hefeextrakt 0,55% Milchsäure  <b><i>Geotrichum candidum</i></b>  Keimzahl: ca. $10^6 - 10^7$ KbE/ml
<b>Einsatzbereich</b>	Zusatzkultur bei der Erzeugung traditioneller Sauermilchkäse (z.B. Graukäse), zur Abtrocknung der Käsoberfläche bei Käse mit Oberflächenreifung (geschmierte Käse) oder für die Reifung spezieller Weichkäse.
<b>Eigenschaften</b>	Mikroskop: lange fadenförmige septierte Mycelien, große rechteckige Oidien pH-Wert: >7,7 Sauerstoffanspruch: aerob Salztoleranz: 5% NaCl Physiologie: Abbau von Milchsäure Abbau von Eiweiß Eiweißabbau: mittel Fettabbau: schwach Bildung biogener Amine: negativ
<b>Herstellung der Betriebskultur</b> <i>Details siehe Anleitung Herstellung Betriebskultur</i>	<i>Anm.: Herstellung einer Betriebskultur gemeinsam mit einem Säurewecker</i> Anzuchtmedium: abgekochte/sterilisierte Magermilch Impftemperatur: 20°C Impfmenge: 2% Mutterkultur SW 1% GEO2 Bebrütungstemperatur: 20° - 24°C Bebrütungszeit: ca. 16-20h Ziel pH-Wert: ca. 4,5 Die fertige Betriebskultur sollte innerhalb eines Tages verwendet werden.
<b>Einsatz in der Praxis</b>	Verwendung in Kombination mit einem Säurewecker wie beschrieben.
<b>Mikrobiologische Kontrollen</b>	frei von Listerien in 25 ml frei von Salmonellen in 25 ml frei von koagulasepositiven Staphylokokken in 1 ml frei von sonstigen Kontaminationskeimen in 0,1 ml frei von Schimmelpilzen in 0,1 ml
<b>Allergene</b>	<b>Enthält keine Allergene</b> - gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

<b>Verpackung</b>	Erhältlich in transparenten PET-Flaschen in den Verpackungseinheiten 100ml, 250ml sowie 500ml. Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.
<b>GVO und Bioprodukte</b>	Die Kultur enthält <b>keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen (GVO)</b> im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG, der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und ist somit <b>nicht GVO-kennzeichnungspflichtig</b> . Die Kultur ist daher zur Herstellung von Milchprodukten nach biologischen Richtlinien gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848 geeignet.
<b>Zertifikate</b>	Die Produktion der Rotholzer Kulturen ist nach DIN EN <b>ISO 9001:2015</b> , sowie <b>Kosher-</b> und <b>Halalzertifiziert</b> . Die Kultur enthält keine Stoffe von toten Tieren und ist für die <b>Herstellung vegetarischer Produkte</b> geeignet. Aktuelle Zertifikate und Bestätigungen siehe: <a href="http://www.hblfa-tirol.at">www.hblfa-tirol.at</a> im Bereich „Rotholzer Kulturen“.
<b>Haltbarkeit</b>	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.
<b>Angabe im Zutatenverzeichnis</b>	Es wird empfohlen, die Kultur im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung <b>Mikroorganismenkulturen</b> zu deklarieren.
<b>Angaben zum Hersteller</b>	HBLFA Tirol Rotholz 50 6200 Strass im Zillertal, Österreich
<b>Bestellung, Service und Beratung</b>	HBLFA Tirol – Abteilung Kulturen <a href="http://www.hblfa-tirol.at">www.hblfa-tirol.at</a> <a href="mailto:kulturenbestellung@hblfa-tirol.at">kulturenbestellung@hblfa-tirol.at</a> +43 5244 62262 600