

## SACCO-Kultur

### Datenblatt

### Lyofast MT 0.92 FET

<b>Beschreibung</b>	Gefriergetrocknete direktstarter Kultur. Lc. lactis, Lc. lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis, S. thermophilus, L. helveticus und L. delbrueckii subsp. lactis.
<b>Einsatzgebiet</b>	Hartkäse und Schnittkäse mit kleinen Löchern (z.B. Appenzeller, Bergkäse usw.).
<b>Anwendung</b>	Die Kulturzugabe erfolgt direkt in die Käseemilch. Ein Vorauflösen der Kultur in einem kleinen Gefäß mit Milch ist auch möglich. Milch sollte temperiert sein ca. 25°C.
<b>Verpackung</b>	Die Alubeutel sind bedruckt mit dem Kulturenname, der Inhaltsmenge in UC (1 UC für 100 l Milch, 5 UC für 500 l Milch, 10 UC für 1.000 l Milch) mit der Chargencodierung und dem Haltbarkeitsdatum.
<b>Inhaltsgrößen</b>	Lyofast MT 0.92 FET ist in 1 UC, 5 UC und 10 UC erhältlich. Andere UC-Größen auf Anfrage.
<b>Lagerung u. MHD</b>	Kühl, bei einer Temperatur von -18°C, 18 Monate, bei +2°-+4°C max. 9 Monate haltbar. Angebrochene Packungen bitte ehebaldigst verbrauchen.
<b>Charakteristik</b>	
<b>Temperatur</b>	35-50 °C
<b>Gasproduktion</b>	schwach

Mikrobiologie:		Methode
<b>Coliforme</b>	Abwesend in 0,1 gramm	FIL-IDF 73B:1998
<b>Enterobakt. aceae</b>	Abwesend in 0,1 gramm	VRBG (37°C - 48 h)
<b>Hefen u. Schimmel</b>	Abwesend in 0,1 gramm	FIL-IDF 94B:1990
<b>S. aureus</b>	Abwesend in 0,1 gramm	FIL-IDF 60C:1997
<b>Salmonellen</b>	Abwesend in 25 gramm	FIL-IDF 93B:1995
<b>L. monocytogenes</b>	Abwesend in 1 gramm	FIL-IDF 143A:1995

### Säuerungskurve in steriler Magermilch

<b>Temperatur</b>	34	34	43	40	38	36	34	33	31
<b>Stunden</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>pH</b>	6,60	6,56	6,48	6,11	5,50	5,10	4,85	4,75	4,64

<b>Temperatur</b>	30	29	28	27	25	25	25	25	25
<b>Stunden</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>pH</b>	4,57	4,55	4,52	4,50	4,48	4,45	4,44	4,43	4,42