

## SACCO-Kultur

### Datenblatt

### Penicillium candidum V5

**Beschreibung** Gefriergetrockneter Penicillium candidum

**Einsatzgebiet** P. candidum V5 ist für einen geschlossenen dichten Weisschimmelrasen auf Weisschimmelkäse wie z. B. Camembert brie etc.

**Anwendung** P. candidum V5 wird in 20° - 25°C warmer Milch oder Wasser voraufgelöst. Der voraufgelöste Weisschimmel der noch nicht eingelabten Kesselmilch beimischen. Eine weitere Möglichkeit der Schimmelzugabe ist das Aufsprühen auf den fertigen Käse (abgetrocknet) nach dem Salzbad.

**Inhaltsgrößen** 1 Beutel Penicillium candidum V5 ist für 375 - 500 Liter Kesselmilch ausreichen. Die große Schwankungsbreite ist von der Lufthygiene des Reiferaumes abhängig.

**Lagerung u. MHD** Die Haltbarkeit der Kultur beträgt ca. 12 Monate bei -18°C. Angebrochene Packungen bitte ehebaldigst verbrauchen.

### Beschreibung

**Farbe** weiss  
**Rasenhöhe** sehr hoch  
**Proteolyse** schwach  
**Lipolyse** schwach

### Mikrobiologie:

<b>P.candidum</b>	4 (3-5) E+10 UFC/Beutel	FIL-IDF 94B:1990
<b>Coliforme</b>	Abwesend in 0,1 g	FIL-IDF 73B:1998
<b>Enterobakt. aceae</b>	Abwesend in 0,1 g	VRBG (37°C - 48 h)
<b>S. aureus</b>	Abwesend in 0,1 g	FIL-IDF 60C:1997
<b>Salmonellen</b>	Abwesend in 25 g	FIL-IDF 93B:1995
<b>L. monocytogenes</b>	Abwesend in 25 g	FIL-IDF 143A:1995
<b>Schimmel</b>	weniger als 10 UFC/g	FIL-IDF 94B:1990
<b>Fremdhefen</b>	weniger als 10 UFC/g	FIL-IDF 94B:1990