

FD-DVS CHN-11®

Termékismertető

Leírás és alkalmazás Az FD-DVS CHN-11 mezofil aromaképző, LD típusú kultúra. Többszörösen kevert törzsű; *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* és *Lactococcus lactis* subsp. *diacetylactis* törzseket tartalmaz fagyasztva szárított formában. A kultúra aroma és CO₂ termelő.

Felhasználás A kultúrát elsősorban kontinentális sajtok gyártására használják (Gouda, Edami, Leerdam, Samsøe).

Csomagolás	Kiszerezés	Termékszám
10x50U		100099
	25x200U	100126
	20x500U	100160

Helyettesíthetőség A CHN 11 kultúrához hasonló tulajdonságokkal rendelkezik még a CHN-19, a CHN-120, a FLORA DANICA és a B-11 kultúra.

Tárolás és Fagyasztva szárított kultúrát -18°-C-on vagy az alatt kell tárolni. Ha a kultúrát **eltarthatóság** -18°-C-on, vagy ennél alacsonyabb hőmérsékleten tárolják, eltarthatósági ideje legalább 24 hónap. +5°-C-on az eltarthatósági idő legalább 6 hét.

Használati A kultúrát csak közvetlenül a felhasználás előtt vegye ki a fagyasztóból. Ne **utasítás** hagyja, hogy a kultúra felolvadjon. Fertőtlenítse a karton tetejét klórral. Nyissa ki a kartont és öntse a kultúrát lassú rázás mellett a pasztörizált tejre. A tejben 10-15 perces keveréssel egyenletesen oszlassuk el a kultúrát.

Adagolás A fagyasztva szárított DVS kultúrák ajánlott adagolási mennyisége **egységben, a megadott tejmennyiségekhez** a következő.

DVS beoltási százalék	A beoltandó tej mennyisége			
	1,000 l	5,000 l	10,000 l	15,000 l
1000U/5000 l	200U	1000U	2000U	3000U

500U/5000 l	100U	500U	1000U	1500U
250U/5000l	50U	125U	500U	750U

Kóser státusz A CHN-11 kultúra kóser státusszal rendelkezik (K D kör), nem beleértve a Passover-t.

Technikai információ

- Aroma és gáztermelés

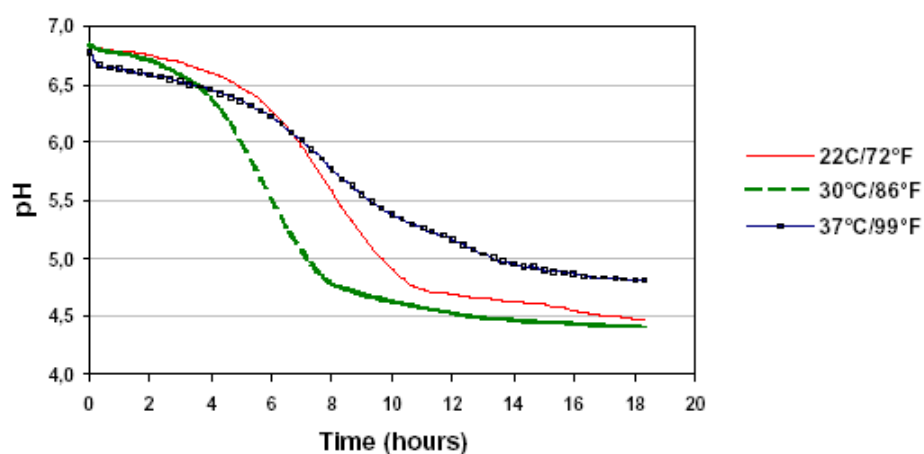
Aroma: magas

Gáz: magas (CO₂)

- Sóérzékenység 50% gátlás 3,5% NaCl
 100% gátlás 5,8% NaCl

A hőmérséklet hatása a savanyodásra

FD-DVS CHN-11



Fermentációs feltételek:
 Laboratóriumi tej 9,5% T.S. : 140 °C/8mp. - 100 °C/30 perc)
 Beoltás : 500U/5000 l

Megjegyzés: A táblázatok helyessége, pontossága nem garantált és kutatási hibákat tartalmazhatnak.

Technikai Chr.Hansen világszerte működő kirendeltségei személyzete és technológiai **szolgáltatás** központja felvilágosítással, tanácsokkal áll rendelkezésükre.

Referenciák Referenciák és analitikai módszerek kívánság szerint elérhetőek.

Az itt közzétett információk legjobb tudásunk szerint helyesek és pontosak. Mindazonáltal nincs biztosíték, garancia az esetleges szabadalomsértésről. Ezeket az információkat jóhiszeműen kizárólag az ön figyelmébe és tájékoztatása céljából tettük közzé.

Chr. Hansen A/S, 10-12 Bøge Allé, DK-2970 Hørsholm. Tel: +45 45 747474. Fax: +45 45 748813. Web: chr-hansen.com