

# MMK 501

## Die ideale Butter-Kultur

Die MMK 501 ist eine semidirekte Flüssigkultur, die sich bestens für die Herstellung von angesäuertes Butter eignet. Sie sorgt für zuverlässige Säuerung im Rahm und exzellentes Aroma in der Butter.

- **Zuverlässige Säuerung**

pH < 4.8 nach 12 h Bebrütung

- **Exzellentes Aroma**

Verleiht der Butter ein frisch-säuerliches und harmonisches Aroma.

- **Wirtschaftlichkeit**

- 1 Fläschli
- kostet CHF 25.-
- genügt für die Säuerung von bis zu 3000 l Rahm
- ist 10 Tage haltbar



### Zusammensetzung

- *Lactococcus lactis ssp. lactis*
- *Lactococcus lactis ssp. cremoris*
- *Leuconostoc mesenteroides ssp. mesenteroides*
- *Streptococcus thermophilus*

### Anwendung

- 0.5 % der 501 in sterile Magermilch impfen
- 15 h bei 22-25°C (~30°SH) bebrüten
- 0.5 % Animpfrate in den Butterungsrahm

### Testen Sie die MMK 501! Gratis-Muster.

[www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch) | 058 463 82 68



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
**Agroscope**