

CMM 501

Votre culture beurrière idéale

La culture CMM 501 est une culture liquide semi-directe idéale pour l'acidification de la crème pour le beurre. Elle assure une bonne acidification de la crème et un excellent arôme au beurre.



- **Bonne acidification**

pH < 4.8 après 12 h d'incubation

- **Aromatique**

Confère au beurre une saveur fraîche et harmonieuse

- **Economique**

- 1 bouteille
- coûte CHF 25.-
- peut ensemer 3000 l de crème
- se conserve 10 jours

Composition

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

Préparation

- 0.5 % de 501 dans du lait maigre stérile
- 15 h à 22-25°C (~30°SH)
- 0.5 % ensemencement dans la crème

Testez-là ! Echantillon gratuit.

www.liebefeld-kulturen.ch | 058 463 82 68



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope