

MK 410 Lyo

Spécification

Culture acidifiante lyophilisée semi-directe (mélange thermophile)

Description

Mélange de bactéries thermophiles sous forme lyophilisée. La culture a été initialement développée pour la fabrication de fromage d'alpage au lait cru, comme culture de départ pour la fabrication de culture de petit-lait muri.

Composition

Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis
Streptococcus thermophilus

Substrat à base de lait

Domaine d'utilisation

Fabrication d'une culture d'exploitation pour les fromages à pâte dure et mi-dure, par ex. fromage d'alpage comme renforcement de la culture sur petit-lait.

Remarques

La culture provoque un début d'acidification rapide sous les conditions thermophiles. Forme de l'acide lactique L (+) et D (-). La culture ne contient pas de microorganismes produisant du gaz.

Acidification

L'incubation d'un sachet dans 1 l de lait maigre en poudre reconstitué et stérilisé à 38°C pendant 9-14 h donne minimum 35°SH

Fabrication et utilisation de la culture d'exploitation

(pour les exploitations d'alpage; observer les conseils spécifiques du conseiller régional!)

Attention: Il est impératif de s'assurer que tout le matériel utilisé pour la préparation des cultures est hygiéniquement irréprochable (parfaitement propre et "stérile", par exemple immerger 5 min dans l'eau bouillante)!

A.) Cuire 1 litre de lait frais, tenir min 5 minutes au point d'ébullition puis refroidir à 42-44°C.

Alternative: acheter du lait UHT et le rechauffer à cette température.

B.) Diluer 1 sachet de MK 410 Lyo.

C.) Transvaser le laitensemencé dans un récipient (bouteille en verre, pot en inox) "stérile" par ex. thermos stérile.

D.) Incuber directement à 38-40°C (température moyenne idéale; la tenir la plus constante possible).

Le lendemain matin (après 9-14 h), la culture est coagulée et prête à l'emploi (acidité: min 35°SH).

E.) Ensemencer le lait de cuve avec la culture avant le début du chauffage (généralement 0.5 l/100 l de lait). Conserver 0.1-0.2 l de culture pour ensemencer le petit-lait lors durant les premiers jours.

Procédure suivante pour la culture de petit-lait muri

(pour les exploitations d'alpage; observer les conseils spécifiques du conseiller régional!)

A.) Lorsque le caillé a atteint la température finale, prélever la quantité de petit-lait nécessaire dans un récipient stérile.

B.) Chauffer le petit-lait: dans une bain marie, chauffer le petit-lait à 61-63°C sans cesser de le remuer puis le refroidir à 42-44°C.

C.1) Les 2 premiers jours, ensemencer le petit-lait avec de la culture sur lait (proportion: une cuillère à soupe pour 3-4 l de petit-lait), bien mélanger et incuber (env. 20 h).

C.2) Entre le 3e et 5e jour, ensemencer avec la culture sur petit-lait de la veille (proportion: 0.1-0.2 l pour 3-4 l de petit-lait)

C.3) Ensuite l'acidité devrait atteindre 26-30°SH après 20h d'incubation - puis commencer la routine pour la fabrication de la culture (chauffer à 61-63°C, refroidir à 40-43°C, incuber env. 20h à une température moyenne de 38-40 °C; si on veut une culture plus riche en lactobacilles et plus acide, on peut incuber plus longtemps.)

Quantité d'ensemencement:

- 1-5 dl par 100 l de lait de cuve selon l'acidité de la culture, le degré de maturité du lait, la température de l'environnement et l'acidification du fromage.

- En début de saison, il est recommandé d'ensemencer suffisamment idem lorsqu'il fait froid.

Présentation

Sachet (PET/Alu/PE, emballé sous atmosphère contrôlée) contenant env. 1 g de culture lyophilisée suffisant pour la fabrication d'un litre de culture.

Apparence

Poudre jaunâtre (ne plus l'utiliser si elle présente des agglomérats).

Conservation

à max 5 °C jusqu'à la date indiquée sur le sachet ("EXP").

Certification

Certificats actuels sous www.liebefeld-cultures.ch, rubrique «Documents à télécharger».

Sécurité alimentaire

La culture correspond aux exigences générales de la sécurité alimentaire selon la loi suisse sur les denrées alimentaires (SR 817.0) ou RÈGLEMENT (CE) No 178/2002.

Spécification microbiologique

Germes	Valeur	Méthode
Entérobactéries	< 10 UFC/g	sur demande
Entérocoques	< 1 UFC/g	sur demande
Staphylocoques à coagulase positive	< 10 UFC/g	sur demande
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.d./1 g	sur demande
<i>Salmonella</i> spp.	n.d./1 g	sur demande

Allergènes

Contient du lait (déclaration selon OIDA, RS 817.022.16). Ne contient pas d'autres allergènes soumis à une déclaration obligatoire.

OGM & Bio

La culture ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Aucune matière première qui nécessite une déclaration OGM (selon le règlement (CE) n° 1829/2003 respectivement le règlement (CE) n° 1830/2003) est utilisée pour la fabrication. La culture est homologuée pour la fabrication de produits certifiés selon l'ordonnance CH-Bio (RS 910.18), le règlement (CE) 834/2007 et BIO SUISSE (Bourgeon). Les déclarations de garantie actualisées sont disponibles sur www.liebefeld-kulturen.ch ou sur demande.

Indication

Les valeurs figurant dans cette spécification proviennent de tests standardisés effectués en laboratoire et servent de valeurs indicatives pour l'utilisateur. Dans la mise en situation et selon le produit et le procédé, il est possible d'obtenir des résultats divergents. Par ailleurs, il se peut que les valeurs standard soient modifiées dans le but d'optimiser la technologie et le produit.

Producteur

(Commande, Service & Conseil)

Agroscope
 Schwarzenburgstrasse 161
 3003 Berne

Téléphone 058 463 82 68
 Mobile 079 549 65 29
service@liebefeld-kulturen.ch
www.liebefeld-kulturen.ch

Cultures alternatives et conseils, en cas de problème d'acidification, sur demande.

Vente

Liebefeld Kulturen SA

info@liebefeld-kulturen.ch
www.liebefeld-kulturen.ch