



OMK 702

Oberflächenkulturen

OK 701
 OMK 702
 OMK 703
 OMK 704
 OK 710

Beschreibung

Die Oberflächenmischkulturen (OMK) und die Einstamm-Oberflächenkulturen (OK) werden zur Behandlung und Pflege der Käseoberfläche eingesetzt.

Die OMK sind Rotschmierenkulturen, die eine gut trocknende und nicht zu dicke Schmiere bilden, welche gut haftet und den Käsen das typische Aussehen schmierereifer Käse verleiht

Angebotsform

Flüssigkulturen in Kunststoff-Flaschen zu:

- 80 ml CHF 25.-
- 250 ml CHF 55.-
- 1 Liter CHF 120.-



Zusammensetzung

	Hefen		Coryneforme Bakterien			Schimmelpilze
	<i>Debaryomyces</i>	<i>Geotrichum candidum</i>	<i>Brevibacterium linens</i>	<i>Arthrobacter</i>	<i>Corynebacterium</i>	<i>Fusarium domesticum</i>
OK 701		+++				
OMK 702	++		++	++		
OMK 703	++	++	++	++		
OMK 704	+		+++	+	+++	
OK 710						+++

Eigenschaften

	Besonderheit	Geeignet für
OK 701	Bildet einen weissen feinen Pilzflor.	Weisschimmelkäse Typ Tomme.
OMK 702	Schmierkultur, die dem Käse eine helle, gelb-orange Farbe verleiht.	Guyère, Vacherin Mont d'Or und sonstige Hart-, Halbhart- und Weichkäse mit Rotschmiere (Raclette, Tilsiter, Appenzeller Käse, usw.)
OMK 703	Mischung von OK 701 + OMK 702. Fördert das Abtrocknen der Käse und beugt klebriger und allzu rötlicher Schmiere vor.	Vacherin Mont d'Or, Hart-, Halbhart- und Weichkäse mit Rotschmiere.
OMK 704	Schmierkultur, die dem Käse eine rötliche Farbe verleiht. Raschere Schmierbildung als OMK 702.	Hart- und Halbhart- und Weichkäse mit Rotschmiere, Alpkäse
OK 710 «Anticollanti»	Entsäuert die Käseoberfläche schnell. Fördert das Abtrocknen der Käse. Eignet sich speziell zur Bekämpfung von klebriger Schmiere. Ergibt einen cremefarbenen Pilzflor.	Alle Rotschmierkäse

Oberflächenkulturen

Anwendung

OMK werden zum schwach gesalzenen Pflegewasser zugesetzt. Die Mischung wird mit Bürsten auf die Käseoberfläche aufgetragen. Die Kulturen können auch auf die Bankungen und Käsebretter versprüht werden, um eine für die Käse gesunde Umgebung zu schaffen. Es ist empfohlen, die Kultur verdünnt anzuwenden.

Zubereitung

OMK 702, 703, 704

Wasser		10 l
Salz (max 5%)		500 g
OMK (min 0.5%)		50 ml

OK 701, 710

OK können als Ergänzung dem Schmierewasser oder dem frisch angesetzten Pflegewasser (siehe oben) beigelegt werden. Empfohlen ist folgende Rezeptur:

OK (0.1-0.2 %) 10 bis 20 mL auf 10 Liter Flüssigkeit

Die Kultur OK 701 kann auch zur Herstellung von Edelschimmelkäse eingesetzt werden. Die Kultur wird der Milch beigegeben oder mit physiologischer Salzlösung (0.9% NaCl) verdünnt über die frischen Käselaike versprüht.

Wachstum

Das Wachstum der Oberflächenkulturen auf der Käseoberfläche hängt von folgenden Faktoren ab:

- Salzgehalt des Schmierewassers
- Feuchtigkeit der Käseoberfläche
- pH-Wert der Käse
- Länge der Pflegeintervalle
- Kellerklima (Temperatur, Luftfeuchtigkeit)
- Luftzirkulation und Frischluftzufuhr (Ammoniakgehalt der Luft)

Vorteile

Die OMK und OK

- führen zu rascher Besiedelung der Käseoberfläche mit «gesunder» Flora
- sind einfach zu dosieren
- enthalten keine GVO und sind auch in der Herstellung von Bio-Käse einsetzbar
- enthalten keine antibiotikaresistenten Keime
- sind in der Schweiz entwickelte und hergestellte Kulturen

Haltbarkeit

Bis zu 6 Wochen bzw. bis zum Ablaufdatum (siehe unten auf dem Flaschenetikett), bei max. 5°C und vor Licht geschützt.



Mit OMK 703 gepflegter Käse



Mit OMK 704 gepflegter Käse

Hersteller

(Bestellungen, Service & Beratung)

Agroscope

Schwarzenburgstrasse 161
3003 Bern

Telefon 058 463 82 68

Mobil 079 549 65 29

service@liebefeld-kulturen.ch
www.liebefeld-kulturen.ch

Liebefeld Kulturen AG

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