



Preneur de licence Bourgeon:
Agroscope, CH-3003 Berne
Certification Bio: CH-BIO-006

Jog BL 1

Spécification

Culture mixte thermophile

Description

Culture mixte thermophile pour la fabrication de cultures d'exploitation. La culture est composée de souches de la culture pour yogourt BAMOS et de la Collection de souches de Liebefeld d'Agroscope (BL: BAMOS / Liebefeld).

Composition

Eau, lait écrémé en poudre bio, antimoussant (ester d'acides gras alcoxylé d'origine végétale)

Streptococcus thermophilus

Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus

Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis

env. 10⁸ UFC /ml (pas de critère de contrôle); image microscopique (Lb:Sc): 1:2...1:5

Domaine d'utilisation

Pour une utilisation dans le yogourt et le fromage. Culture disposant d'une bonne aptitude d'acidification pour la production de yogourts onctueux avec une bonne texture, une acidité agréable et un arôme moyen à fort.

Remarques

Dans la fabrication du fromage, cette culture assure, en complément des cultures classiques de fromagerie, une acidification initiale rapide et sûre - surtout lors de la fabrication de fromages à pâte mi-dure à partir de lait cru et de lait pasteurisé (p. ex. fromage d'alpage) - et pour une bonne maturation. La fabrication de yogourt donne un arôme de yogourt classique, typiquement acidulé. Une incubation prolongée du lait pour la fabrication de yogourt à des températures légèrement plus basses («incubation longue») donne un arôme plus doux, tout en ayant généralement un effet positif sur la consistance. La culture produit de l'acide lactique L(+) et D(-) par homofermentation (sans formation de gaz)).

Fabrication de la culture d'exploitation

	Fromage	Yogourt
Milieu:	Lait maigre UHT, cuit ou stérilisé	Lait maigre UHT, cuit ou stérilisé
Taux d'ensemencement:	0,5 - 1 %	1 – 1,5 %
Température d'incubation:	38°C	42°C
Durée d'incubation:	5-6 h	3-4 h
Degré d'acidité culture d'exploitation:	35-45°SH	38-46°SH

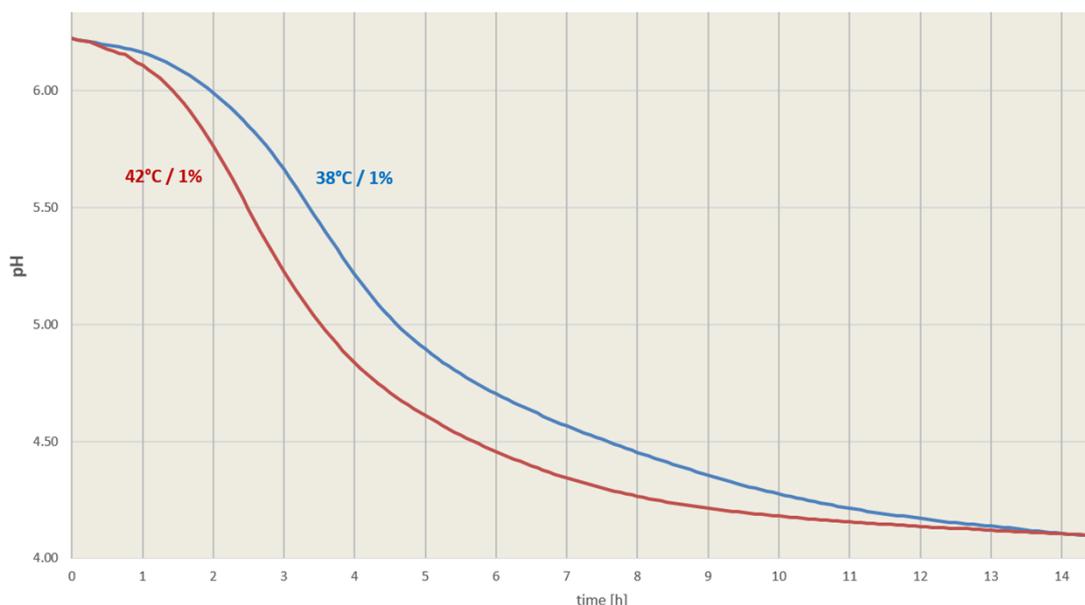
Voir:

Feuille d'information: Préparation d'une culture d'exploitation

Dosage de la culture d'exploitation

- Yogourt: inoculation du lait généralement avec 1-3 % de culture d'exploitation
- Fromage à pâte mi-dure, pour soutenir l'acidification initiale en complément d'autres cultures acidifiantes: env. 1-2 dl/1000 litres de lait
- Fromage à pâte mi-dure, en tant qu'alternative pour CMB/CM: jusqu'à 4 dl / 1000 l
- Fromage à pâte molle et Mutschli à affinage rapide (culture unique): jusqu'à 1,5 %

Acidification de la culture d'exploitation



Milieu: poudre de lait reconstitué, stérilisé

Emballage

Flacon brun contenant au min. 80 ml avec une pipette doseuse (graduée à 0,5 et 1,0 ml). Agiter avant l'emploi.

Aspect

Liquide visqueux (év. séparation des phases) légèrement brunâtre avec une odeur et un goût frais et acide.

Conservation

Selon le retour d'expérience, une capacité de développement normale demeure conforme, malgré le transport non refroidi de nuit, jusqu'à la date de conservation indiquée. Le prérequis étant que la culture doit être conservée au frais (max. +5°C) et à l'abri de la lumière dès sa réception. Agroscope n'assume aucune responsabilité en cas de perte d'activité due au transport.

Certification

Label Bourgeon Bio, kasher, halal. Certificats actuels: voir www.liebefeld-kulturen.ch, rubrique «Documents à télécharger».

Sécurité alimentaire

La culture correspond aux exigences générales de sécurité alimentaire selon la Loi fédérale sur les denrées alimentaires (RS 817.0) et Règlement (CE) numéro 178/2002.

Critères microbiologiques

Type de germes	Valeur	Méthode
Entérobactéries	< 1 UFC/ml	sur demande
Entérocoques	< 1 UFC/ml	sur demande
Staph. à coagulase positive	< 1 UFC/ml	sur demande
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.d./25 g	sur demande
<i>Salmonella</i> spp.	n.d./25 g	sur demande

Allergènes

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

Végétarisme

Végétarien (ne contient pas de produits d'origine animale mis à part du lait).

OGM & Bio

La culture ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Aucune matière nécessitant une déclaration OGM (selon le règlement (CE) n° 1829/2003 et le règlement (CE) n° 1830/2003) n'est utilisée pour la fabrication. La culture peut être utilisée 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 d'assurance concernant le respect de l'interdiction du génie génétique selon le règlement bio suisse et le règlement bio européen sont disponibles sur www.liebefeld-kulturen.ch ou sur demande.

Indication

Les valeurs figurant dans la présente spécification proviennent de tests standardisés effectués en laboratoire et servent de valeurs indicatives pour l'utilisateur. Selon le produit et le procédé, il est possible d'obtenir des résultats divergents. En outre, il se peut que les valeurs standard soient modifiées en raison de l'optimisation permanente de la technologie et du produit.

Fabricant (commandes, service & conseil)

Agroscope
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Berne

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

Cultures alternatives et conseil en cas de problèmes d'acidification, sur demande.

Commercialisation

Liebefeld Kulturen AG

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