

## V-S rouge 02

### Spezifikation

#### Vegane Oberflächenkultur

##### Beschreibung

Flüssige Kultur für den Aufbau einer Rotschmiere-Oberflächenflora auf geeigneten Lebensmitteln.

##### Zusammensetzung

Flüssiges veganes Nährmedium; Schaumverhüter (alkoxylierter Fettsäureester auf vegetabiler Basis)

Coryneforme Bakterien und Hefen:

***Brevibacterium linens***

***Glutamicibacter arilaitensis***

***Debaryomyces hansenii***

≥ 10<sup>5</sup> KbE/ml

[Nachweis auf SC-Agar; 30°C; aerob; 5 Tage Bebrütungszeit]

##### Einsatzgebiet

Kultur für den Aufbau einer Oberflächenflora. Ursprünglich für die Anwendung auf Käse mit Rotschmiere-Oberfläche wie z.B. Appenzeller, Gruyère oder Tête de Moine entwickelt. Aufgrund der Herstellung ohne tierische Rohstoffe für vegane Produkte geeignet. Der Einsatz ist durch den Anwender je nach pflanzlicher Ziel-Matrix spezifisch abzuklären.

##### Bemerkungen

Rotschmierekultur, die orange-rötliche bis bräunliche Pigmente bildet und durch ihre proteo- (eiweissabbauende) und lipolytische (fettabbauende) Aktivität zur Entstehung eines typischen, kräftigen Aromas im Produkt führt. Die in der Kultur enthaltenen Mikroorganismen sind aerob und benötigen Luft-Sauerstoff, um zu wachsen. Etwas moderatere Schmierebildung als V-S rouge 04.

##### Anwendung

Applikation **AUF der Produktoberfläche**: Herstellung einer flüssigen Lösung aus Salzwasser und Kultur, mit welcher die Produkte geschmiert/gebürstet oder besprüht werden, bis sich das gewünschte Aroma bzw. eine orange-rötliche Flora auf dem Produkt gebildet hat. Auch ein Tauchen in die Lösung ist möglich. Art und Häufigkeit der Anwendung sind je nach Produkt und Prozess anzupassen (anfangs in der Regel täglich, später evtl. mit grösseren Intervallen zwischen den Applikationen). Der **Zusatz IN die Produktmatrix** muss individuell je nach Matrix und Prozess abgeklärt bzw. getestet werden.

Medium: Salzwasser 3- 5% NaCl

Beimpfung: min. 0.5% Kultur

##### Verpackung

80 ml Kunststoff-Flasche  
250 ml Kunststoff-Flasche  
1000 ml Kunststoff-Flasche  
Vor Gebrauch schütteln.

##### Erscheinungsbild

Bräunliche Flüssigkeit mit Bodensatz, fruchtig-hefiger Geruch.

##### Haltbarkeit

Eine normale Vermehrungsfähigkeit bleibt nach dem ungekühlten Versand über Nacht erfahrungsgemäss bis zum angegebenen Haltbarkeitsdatum erhalten. Voraussetzung ist, dass die Kultur nach Erhalt sofort kühl (max. +5°C) sowie lichtgeschützt aufbewahrt wird. Agroscope übernimmt keine Haftung für Aktivitätsverluste, die während des Versandes entstehen.

**Zertifizierung**

Aktuelle Zertifikate: siehe [www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch), Rubrik "Downloads".

**Lebensmittel-  
sicherheit**

Die Kultur entspricht den generellen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gemäss Schweizerischem Lebensmittelgesetz (SR 817.0) bzw. VO (EG) Nr. 178/2002. Die spezifische Eignung der Kultur je nach zu fermentierender Lebensmittel-Matrix ist durch den Anwender sicherzustellen.

**Mikrobiologische  
Spezifikation**

Keimart	Wert	Methode
Enterobacteriaceen	< 1 KbE/mL	auf Anfrage
Enterokokken	< 1 KbE/mL	auf Anfrage
Koagulase pos. Staphylokokken	< 1 KbE/mL	auf Anfrage
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.n./25 g	auf Anfrage
<i>Salmonella</i> spp.	n.n./25 g	auf Anfrage

**Allergene**

Enthält keine gemäss LIV (SR 817.022.16) deklarationspflichtigen Allergene.

**Vegetarismus**

Vegan (enthält keine Zutaten, Zusatzstoffe oder Hilfsstoffe tierischen Ursprungs).

**GVO & Bio**

Die Kultur enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO). Für die Herstellung werden keine Rohstoffe mit GVO-Kennzeichnung verwendet (gemäss VO (EG) Nr. 1829/2003 bzw. VO (EG) Nr. 1830/2003). Die Kultur kann für Produkte verwendet werden, die gemäss CH-Bio-Verordnung (SR 910.18), EU-Bio-Verordnung VO (EG) 834/2007 bzw. nach BIO SUISSE (Knospe) zertifiziert sind. Zusicherungserklärungen zur Einhaltung des Gentechnik-Verbots gemäss CH-Bio-VO und EU-Bio-VO sind unter [www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch) bzw. auf Anfrage erhältlich.

**Kennzeichnung**

Allfällige Deklarationsvorschriften (Kultur auf dem Endprodukt) sind durch den Anwender gemäss geltender Lebensmittelgesetzgebung abzuklären.

**Hinweis**

Die in dieser Spezifikation aufgeführten Werte stammen aus standardisierten Laboruntersuchungen und dienen der Orientierung des Anwenders. Unter Praxisbedingungen sind je nach Produkt und Verfahren unter Umständen abweichende Ergebnisse möglich. Ausserdem können aufgrund laufender Optimierung der Technologie und des Produkts Änderungen der Standardwerte resultieren.

**Hersteller  
(Bestellungen,  
Service &  
Beratung)**

Agroscope  
Schwarzenburgstrasse 161  
3003 Bern

Telefon 058 463 82 68  
Mobil 079 549 65 29  
[service@liebefeld-kulturen.ch](mailto:service@liebefeld-kulturen.ch)  
[www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch)

Alternativkulturen und Beratung auf Anfrage

**Verkauf**

Liebefeld Kulturen AG

[info@liebefeld-kulturen.ch](mailto:info@liebefeld-kulturen.ch)  
[www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch)