

## V-S rouge 02

### Spécification

#### Culture de surface végane

##### Description

Culture liquide pour la formation d'une croûte lavée de couleur rougeâtre à la surface de denrées alimentaires appropriées.

##### Composition

Milieu nutritif liquide végétane; antimoussant (ester d'acides gras alcoxylé d'origine végétale)

Bactéries corynéformes et levures:

*Brevibacterium linens*  
*Glutamicibacter arilaitensis*  
*Debaryomyces hansenii*

≥ 10<sup>5</sup> UFC/ml

[détection sur SC-Agar; 30 °C; aérobic; 5 jours d'incubation]

##### Domaine d'utilisation

Culture pour le développement de la flore à la surface. Développée à l'origine pour une application sur du fromage avec une surface à pigmentation rouge comme l'Appenzeller, le Gruyère ou la Tête de Moine. Convient aux produits véganes en raison de sa fabrication sans matières premières animales. L'utilisation doit être clarifiée par l'utilisateur en fonction de la matrice végétale cible.

##### Remarques

Culture d'emmorgement à pigmentation rouge qui forme des pigments orange-rougeâtres à brunâtres et qui, grâce à son activité protéolytique (dégradation des protéines) et lipolytique (dégradation des graisses), entraîne la formation d'un arôme typique et puissant dans le produit. Les micro-organismes contenus dans la culture sont aérobies et ont besoin d'oxygène atmosphérique pour se développer. Formation de morge légèrement moindre qu'avec la culture V-S rouge 04.

##### Application

Application **SUR la surface du produit**: préparation d'une solution liquide à base d'eau salée et de culture, avec laquelle les produits sont lubrifiés/brossés ou vaporisés jusqu'à ce que l'arôme souhaité et une flore orange-rougeâtre se soit formée sur le produit. Il est également possible de plonger les produits dans la solution. Le type et la fréquence d'application sont à adapter en fonction du produit et du processus (au début, en règle générale tous les jours, plus tard éventuellement avec des intervalles plus importants entre les applications). L'**ajout DANS la matrice du produit** doit être clarifié et testé individuellement en fonction de la matrice et du processus.

Milieu: eau salée 3- 5 % NaCl

Ensemencement: min. 0,5 % de culture

##### Emballage

Flacon en plastique de 80 ml  
Flacon en plastique de 250 ml  
Bouteille en plastique de 1000 ml  
Agiter avant l'emploi!

##### Aspect

Liquide brunâtre avec des sédiments, odeur fruitée et levurée.

##### Conservation

Selon le retour d'expérience, une capacité de développement normale reste conforme, malgré le transport non-refroidi de nuit, à la date de conservation indiquée. Le prérequis est 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**

Certificats actuels sous: [www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch), rubrique «Documents à télécharger».

**Sécurité alimentaire**

La culture correspond aux exigences générales de sécurité alimentaire (Loi fédérale sur les denrées alimentaires (RS 817.0) et du règlement (CE) numéro 178/2002. L'utilisateur doit s'assurer de l'adéquation spécifique de la culture en fonction de la matrice alimentaire à fermenter.

**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 spp.</i>	n. d./25 g	sur demande

**Allergènes**

Ne contient pas d'allergènes soumis à une déclaration obligatoire conformément à l'OIDAI (RS 817.022.16).

**Végétarisme**

Végane (ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou de matières auxiliaires d'origine animale).

**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 et le règlement (CE) n° 1830/2003) est n'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](http://www.liebefeld-kulturen.ch) ou sur demande.

**Étiquetage**

Les éventuelles prescriptions en matière de déclaration (culture sur le produit final) doivent être clarifiées par l'utilisateur conformément à la législation sur les denrées alimentaires en vigueur.

**Remarque**

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.

**Fabricant (commandes, service & conseil)**

Agroscope  
Schwarzenburgstrasse 161  
3003 Berne

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

Cultures alternatives et conseils sur demande.

**Vente**

Liebefeld Kulturen AG

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