



CMS 702

Cultures de surface

CS 701

CMS 702

CMS 703

CMS 704

CS 710

Description

Les cultures mixtes de surface (CMS) et les cultures de surface monosouches (CS) sont des cultures utiles pour le développement et le soin de la croûte des fromages.

Chaque CMS a la propriété de former une morge bien sèche, pas trop épaisse, qui adhère bien au fromage avec une couleur typique pour les fromages à croûte lavée.

Présentation / Prix

Culture liquide en bouteille plastique de:

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



Composition

	Levures		Bactéries corynéformes			Moisissures
	<i>Debaryomyces</i>	<i>Geotrichum candidum</i>	<i>Brevibacterium linens</i>	<i>Arthro-bacter</i>	<i>Coryne-bacterium</i>	<i>Fusarium domesticum</i>
CS 701		+++				
CMS 702	++		++	++		
CMS 703	++	++	++	++		
CMS 704	+		+++	+	+++	
CS 710						+++

Caractéristiques

	Spécificité	Type de fromage
CS 701	Forme un léger duvet blanc.	Pâte molle à croûte fleurie.
CMS 702	Culture pour le développement de la morge, confère une couleur orange-jaune clair.	Guyère, Vacherin Mont d'Or, fromage dur, mi-dur et pâtes molles à croûte emmorgée (Raclette, Tilsiter, Appenzeller Käse, etc.)
CMS 703	Mélange de CS 701 + CMS 702, favorise le dessèchement de la morge, évite une couleur trop rougeâtre	Vacherin Mont d'Or, fromage dur, mi-dur et pâtes molles à croûte emmorgée.
CMS 704	Culture pour le développement de la morge, confère une couleur rougeâtre, forme plus rapidement la morge que la CMS 702.	Fromage dur, mi-dur et pâtes molles à croûte emmorgée, fromage de montagne.
CS 710 « Anticollanti »	Désacidifie rapidement la surface, favorise le dessèchement de la morge. A utiliser comme remède encas de morge collante. Donne une couleur crème voire ocre.	Fromages emmorgés

Cultures de surface

Emploi

Les cultures CMS sont ajoutées à une solution d'eau salée. Le mélange est appliqué à la surface des fromages afin de favoriser la formation de la croûte. Les cultures CMS peuvent également être vaporisées sur les tablards à fromage ou dans des locaux d'affinage afin d'apporter une ambiance saine. Dans tous les cas une dilution est recommandée.

Préparation

CMS 702, 703, 704

Eau		10 l
Sel (max 5%)		500 g
CMS (min 0.5%)		50 ml

CS 701, 710

Les cultures CS peuvent être utilisées soit en complément d'un mélange de culture CMS (comme ci-dessus) soit à la morge de l'exploitation. La concentration s'élèvera à:

CS (0.1-0.2%)	10 à 20 ml par 10 litres
---------------	--------------------------

La culture CS 701 peut être utilisée dans la fabrication de fromages à croûte fleurie. Elle sera ajoutée au lait de cuve ou/et vaporisée sur les fromages au début d'affinage. Lors de la vaporisation, la culture sera diluée dans de l'eau physiologique (0.9% NaCl).

Croissance

La croissance de la culture sur la surface du fromage dépend des facteurs suivants:

- Teneur en sel de l'eau de frottage
- Humidité de la surface des fromages
- pH du fromage
- Intervalle entre les soins
- Climat de la cave (température, humidité)
- Circulation et renouvellement de l'air (concentration d'ammoniac)

Avantages

Les cultures CMS et CS

- assurent une colonisation rapide et « saine » de la surface des fromages
- sont faciles à doser
- ne contiennent pas d'OGM et sont utilisables pour les fromages bio
- ne présentent pas de résistance aux antibiotiques
- sont développées et fabriquées en Suisse

Conservation

Environ 6 semaines, jusqu'à la date de péremption (inscrite en bas à droite de l'étiquette) à max 5°C et à l'abri de la lumière.



Fromage affiné avec CMS 703



Fromages affinés avec CMS 704

Producteur
(commandes, 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

Liebefeld Kulturen SA

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