

MILCOM a. s.
LAKTOFLORA®
Ke Dvoru 12a , 160 00 Praha 6

Technický list

SÝRAŘSKÁ Str. thermophilus ST 60

Popis kultury	lyofilizovaná kultura k přímému očkování speciálně vybrané kmeny Str. thermophilus pro zajištění rychlé fermentace
Použití	fermentované výrobky, měkké i tvrdé sýry
Způsob použití	kultura v práškové formě se zaočkuje do mléka pro výrobu za aseptických podmínek, nutno zajistit rozpuštění kultury v mléce dokonalým rozmícháním
Balení	kultura je balena v sáčcích nebo plastových lahvičkách
Dávkování	balení na 1000, 5000 litrů
Skladování	6 měsíců při 4 °C
Teplotní rozsah	34 – 45 °C
Teplota dohřívání	max. 53 °C
Standardní aktivita	vyjádřená závislostí teploty/ času/ pH: 37 °C /5,5 hodiny/ pH 5,2 ± 0,15
Kysací schopnost	pH 4,2
Proteolytická aktivita	+

Veškeré údaje byly obdrženy na základě standardních laboratorních testů a slouží pouze jako příklad.
Hodnoty se mohou měnit dle podmínek u jednotlivých zákazníků.