

Hefekultur DH1 Spezifikation

Beschreibung	Hefekultur Flüssige Einstammkultur
Zusammensetzung	0,5 % Hefeextrakt 0,55 % Milchsäure <i>Debaryomyces hansenii</i> Keimzahl: ca. 10 ⁸ KbE/ml
Einsatzbereich	Zusatzkultur zur normalen Rotkultur zur direkten Verwendung bei der Herstellung diverser Käse mit Oberflächenreifung (geschmierte Käse) – insbesondere zur Entsäuerung der Käsoberfläche bei Neubeginn des Schmierens und nach Desinfektionsmaßnahmen. Zugabe der Kultur zum Salzbad ist möglich.
Eigenschaften	Mikroskop: Ovoide Hefezellen pH-Wert: >7,5 Sauerstoffanspruch: aerob Salztoleranz: 5 % NaCl Physiologie: Abbau von Milchsäure Abbau von Eiweiß Eiweißabbau: schwach Bildung biogener Amine: negativ
Herstellung des Schmierwassers	<i>Anm.: Das Schmierwasser muss mit einer zusätzlichen Rotkultur hergestellt werden.</i> Herstellung der Verdünnung (Schmierwasser) mit sauberem, abgekochten Wasser. Dosierung: 5 ml DH1 + 5 ml RK-Kultur pro Liter Schmierwasser Das Schmierwasser soll für jeden Schmiervorgang frisch hergestellt werden. Dem Schmierwasser kann bei Bedarf bis zu 5 % Kochsalz zugefügt werden. Eine Weiterzüchtung der Kultur im Betrieb ist üblicherweise nicht möglich.
Einsatz in der Praxis	Die Käse regelmäßig mit dem Schmierwasser einreiben. Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.
Mikrobiologische Kontrollen	frei von Listerien in 25 ml frei von Salmonellen in 25 ml frei von koagulasepositiven Staphylokokken in 1 ml frei von sonstigen Kontaminationskeimen in 0,1 ml frei von Schimmelpilzen in 0,1 ml
Allergene	Enthält Milch (Laktose) - gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Weitere Allergene sind nicht in der Produktion vorhanden, es besteht kein Risiko einer Kreuzkontamination.

Verpackung	Erhältlich in transparenten PET-Flaschen in den Verpackungseinheiten 100 ml, 250 ml sowie 500 ml.
GVO und Bioprodukte	Die Kultur enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen (GVO) im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG, der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und ist somit nicht GVO-kennzeichnungspflichtig . Die Kultur ist daher zur Herstellung von Milchprodukten nach biologischen Richtlinien gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848 geeignet.
Zertifikate	Die Produktion der Rotholzer Kulturen ist nach DIN EN ISO 9001:2015, sowie Kosher- und Halalzertifiziert . Die Kultur enthält keine Stoffe von toten Tieren und ist für die Herstellung vegetarischer Produkte geeignet. Aktuelle Zertifikate und Bestätigungen siehe: www.hblfa-tirol.at/kulturen
Haltbarkeit	Die in der Spezifikation angegebenen Eigenschaften bleiben erfahrungsgemäß bis zum auf dem Produkt angegebenen Haltbarkeitsdatum erhalten. Die Kultur muss nach dem Versand gekühlt bei 3-7°C aufbewahrt werden.
Angabe im Zutatenverzeichnis	Es wird empfohlen, die Kultur im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung Mikroorganismenkulturen zu deklarieren.
Angaben zum Hersteller	HBLFA Tirol Rotholz 50 6200 Strass im Zillertal, Österreich
Bestellung, Service und Beratung	HBLFA Tirol – Abteilung Kulturen www.hblfa-tirol.at kulturenbestellung@hblfa-tirol.at +43 5244 62262 600