

Säurewecker SW Spezifikation

Beschreibung	Mesophile Starterkultur – „DL-Säurewecker“ Flüssige Mischkultur, bestehend aus mesophilen Kokken.	
Zusammensetzung	10 % rekonstituierte Magermilch (frei von Clostridien durch Sterilisation)	
	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> und <i>Lactococcus cremoris</i> subsp. <i>cremoris</i>	50-60 %
	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i>	40-50 %
	<i>Leuconostoc mesenteroides</i> spp.	1-2 %
	Keimzahl: ca. 10 ⁹ KbE/ml	
Einsatzbereich	Mutterkultur zum Ansatz von Betriebskulturen zur Erzeugung von Schnitt- und Weichkäse, sowie Sauermilch und Butter.	
Eigenschaften	Mikroskop:	nur Kokken, vorwiegend Mono und Diplokokken, teilweise mittellange Ketten
	pH-Wert:	ca. 4,5
	Sauerstoffanspruch:	anaerob bis mikroaerotolerant
	Katalase:	negativ
	Physiologie:	Abbau des Milchzuckers zu Milchsäure Abbau von Citrat zu Diacetyl und CO ₂ Abbau von Eiweiß
	Gasbildung:	mittel bis stark
	Aromabildung:	stark
	Milchsäureisomere:	98 % L+, 2 % D-
	Eiweißabbau:	mittelmäßig bis schwach
	Bildung biogener Amine:	negativ
Herstellung der Betriebskultur <i>Details siehe Anleitung Herstellung Betriebskultur</i>	Anzuchtmedium:	abgekochte/sterilisierte Magermilch
	Impftemperatur:	20°C
	Impfmenge:	2 % Mutterkultur SW
	Bebrütungstemperatur:	20° - 24°C
	Bebrütungszeit:	ca. 16-20h
	Ziel pH-Wert:	ca. 4,5
	Die fertige Betriebskultur sollte innerhalb eines Tages verwendet werden.	
Säuerungsaktivität	pH-Abfall in 5h bei 1 % Impfstärke und 30°C – ca. 1,0	
Einsatz in der Praxis	Schnitt- und Weichkäse:	Zugabe von 0,5-2 % Betriebskultur SW bei Milcheinlauf in den Fertiger - je nach Käsetyp
	Butter:	Zugabe von 5 % Betriebskultur SW zu Rahm
	Hartkäse:	Zugabe von 0,2 % Betriebskultur SW bei Einlauf der Kesselmilch - zur Vorreifung der Milch
	<i>Anm.: Zusätzliche thermophile Kulturen sind erforderlich.</i>	
	Vor dem Gebrauch ist die Kultur zu schütteln.	

Mikrobiologische Kontrollen	frei von Enterobakterien frei von Hefen und Schimmelpilzen frei von Enterokokken frei von Listerien frei von Salmonellen frei von koagulasepositiven Staphylokokken frei von sonstigen Kontaminationskeimen	in 1 ml in 0,1 ml in 0,1 ml in 25 ml in 25 ml in 1 ml 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	