

## FD-DVS PS-4

### Información de Producto

<b>Descripción</b>	Cultivo termófilo conteniendo <i>Propionibacterium freudenreichii</i> subesp. <i>shermanii</i> . PS-4 se presenta de manera liofilizada.	
<b>Aplicación</b>	El cultivo se utiliza primordialmente en la producción de quesos tipo suizo, (ej. Emmenthal, Gruyère, Greve, y tipos similares para los cuales se requiere el característico aroma propiónico y la formación de ojos.  El cultivo se aplica normalmente en combinación con otros cultivos lácticos, como <i>Streptococcus termophilus</i> , <i>Lactobacillus helveticus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subesp. <i>bulgaricus</i> y cultivos LD.	
<b>Características</b>	Los lactatos del cultivo fermentan formando ácidos acético y propiónico y grandes cantidades de dióxido de carbono. Los cultivos de ácido propiónico crecen lentamente en leche y poseen baja actividad proteolítica.	
<b>Presentación</b>	<b>Cantidad</b> 10x50U	<b>Código de Producto</b> 100121
<b>Disponibilidad</b>	Además de PS-4, otros cultivos de esta serie incluyen PS-1 y PS-2.	
<b>Almacenamiento y vida útil</b>	Los cultivos liofilizados deben almacenarse a temperaturas de -18°C (0°F) o inferiores. Si los cultivos son almacenados correctamente, la vida útil es de al menos 24 meses. A una temperatura de +5°C, la vida útil es de al menos 6 semanas.	
<b>Instrucciones de uso</b>	Retirar los cultivos del freezer al momento de utilizarlos. <b>NO DESCONGELAR.</b> Higienizar la parte superior del sobre con cloro. Abrir el sobre y verter los gránulos liofilizados directamente en el producto pasteurizado agitando lentamente. Mezclar durante 10-15 minutos para distribuir el cultivo de manera uniforme.	
<b>Dosis</b>	Para una cantidad de entre 5.000 y 50.000 l de leche (11.350-114.000 lbs), se recomiendan 5U de FD-DVS PS-4 según el tratamiento de la leche, la tecnología empleada, las condiciones de almacenamiento y el tamaño del queso.  Para quesos de tipo suizo, con largos períodos de maduración como el Emmenthal, se recomienda una tasa promedio de inoculación de 5U de FD-DVS PS-4 para 10.000-50.000 l de leche (22.700- 114.000 lbs).  Para quesos de tipo suizo con períodos de maduración más breves, se recomienda una tasa promedio de inoculación de 5U de FD-DVS PS-4 cada 5.000-10.000 l de leche (11.350- 22.700 lbs).	

# FD-DVS PS-4

Información de Producto

CHR HANSEN

Sin embargo, las dosis específicas deben determinarse experimentalmente antes de una nueva aplicación.

## Aprobación Kasher

DCC-130 cuenta con la aprobación Kasher (Círculo K D) durante todo el año, excepto en Pascua Judía.

## Información Técnica

-Cuento de células:  $>1 \times 10^{11}$ cfu

Figura 1. Crecimiento de cultivos PS, medido por OD (Densidad Óptica), en condiciones de óptimo crecimiento

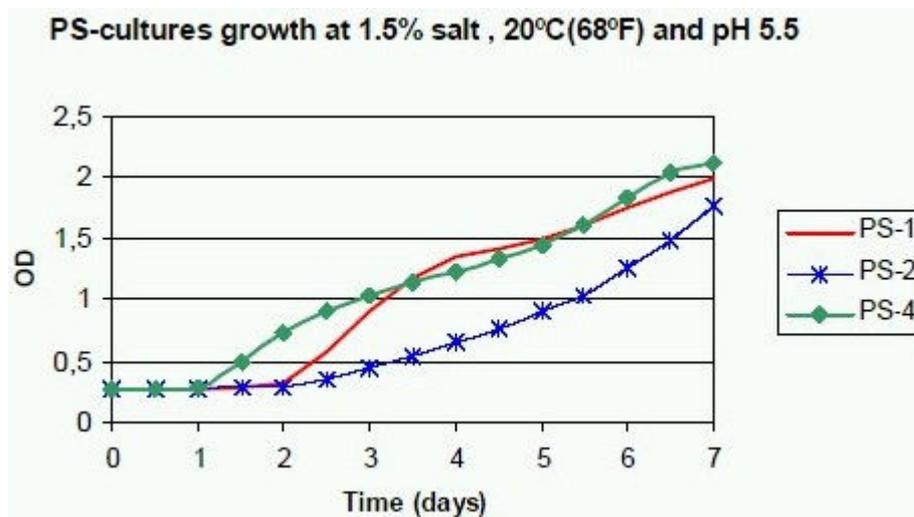
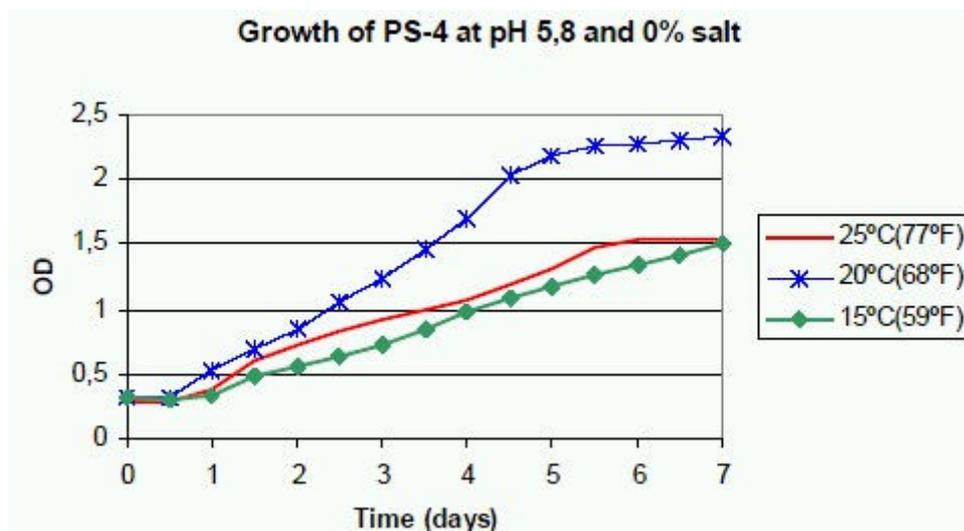


Figura 2. Crecimiento de PS-4, medido por OD (Densidad Óptica), a distintas temperaturas.



FD-DVS PS-4-PI/Mar.2004/2:3

# FD-DVS PS-4

Información de Producto

CHR HANSEN

**Servicio técnico** Las instalaciones de Chr. Hansen en todo el mundo y el personal de nuestros centros de aplicación y Tecnología están a su disposición para brindarle asistencia e instrucción.

**Referencias** Las referencias y métodos analíticos están a su disposición.

La información aquí contenida es, según nuestro conocimiento, verdadera, correcta y presentada de buena fe. Ninguna garantía contra infracción de patentes está implícita o inferida. Esta información es ofrecida solamente para vuestra consideración y verificación, y no puede ser duplicada o utilizada en ninguna otra forma sin el previo consentimiento escrito de Chr. Hansen.

FD-DVS PS-4-PI/Mar.2004/3:3