

FD-DVS LH-B02

Información de Producto

Descripción: Cultivo láctico termófilo que contiene *Lactobacillus helveticus*.
LH-B02 se presenta en forma de producto en gránulos liofilizados.

Aplicación: El cultivo es utilizado fundamentalmente en la producción de quesos de tipo Italiano y Suizo. El cultivo puede ser utilizado sólo o en combinación con otros cultivos lácticos, p.e. con *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.

Envasado:	Tamaño de envase	Número de producto
	10 x 50U	100116
	25 x 200U	100185
	20 x 500U	100213

Disponibilidad: Además de LH-B02, otros cultivos incluidos en esta serie son: LH-B01 y LH-32

Almacenamiento y caducidad: Los cultivos liofilizados deben almacenarse a -18°C o temperaturas inferiores. Si los cultivos se almacenan a esta temperatura o inferior, la caducidad es de cómo mínimo de 24 meses. A + 5°C la caducidad es de cómo mínimo, 6 semanas.

Modo de empleo Sacar los cultivos del congelador justo antes de su utilización. **NO DESCONGELAR.** Limpiar la parte superior del sobre con cloro. Abrir el cartón y añadir los gránulos liofilizados directamente al producto pasteurizado mientras se agita lentamente. Agitar la mezcla durante 10-15 minutos hasta distribuir totalmente.

Dosis Dosis recomendada de cultivos liofilizados DVS en gramos para litros:

Porcentaje de inoculación de DVS	Cantidad de leche a inocular			
	1,000 l	5,000 l	10,000 l	15,000 l
1000u/5000l	200U	1000U	2000U	3000U
500u/5000l	100U	500U	1000U	1500U
250u/5000l	50U	125U	500U	750U

Como regla principal 1000U de cultivo liofilizado DVS corresponde a 100 l. de cultivo activo de lactofermentador. Sin embargo, la dosis de utilización específicas deben ser determinadas experimentalmente antes de cada nueva aplicación.

Temperatura de incubación

La temperatura de incubación recomendada es de 35 - 45 °C.
Para más información por favor, consulte las recetas sugeridas por Chr. Hansen.

Certificado Kosher

LH-B02 es un cultivo con aprobación Kosher (Círculo K D) para ser utilizado durante todo el año, excepto en Pascua Judía.

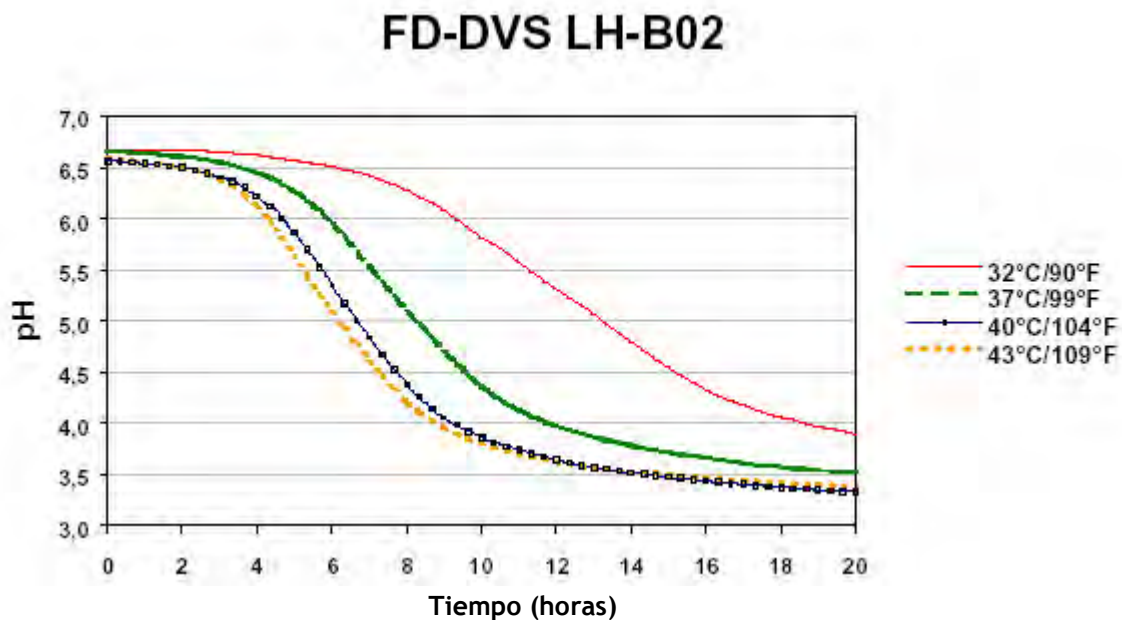
Información Técnica

- Producción de aroma y gas

Aroma: -
Gas: Ninguno

- Sensibilidad a la sal: 50% inhibición: 2.2% NaCl
100% inhibición: 2.5% NaCl

Figura 1 . Efecto de la temperatura sobre la acidificación.



Condiciones de fermentación
Leche de Lab. 9.5% M.S.: 140 °C/8 seg. - 100 °C/30 min
500 U/5000l Inoculación

Nota: La precisión de las curvas es relativa y está sujeta a error experimental

Servicio Técnico

Las instalaciones de Chr. Hansen distribuidas por todo el mundo y el personal de nuestro centro de tecnología aplicada están a su disposición para proporcionarle ayuda e instrucciones.

Referencias

Referencias y métodos de análisis están disponibles bajo solicitud.

La información anteriormente mencionada se ofrece exclusivamente a título informativo. Chr. Hansen declina toda responsabilidad por las pérdidas o daños que pudieran derivarse de la aplicación en la práctica de la información facilitada.

EN-LH-B02-FD-PI-1001