

Bactoferm T-SPX

Beschreibung

T-SPX ist eine Fleischmischkultur zur traditionellen Herstellung von fermentierten Fleischprodukten bei Temperaturen zwischen 18-24 °C (64-75 °F). Die Kultur bewirkt eine milde Säuerung und sorgt für eine gute Geschmacks- und Farbentwicklung.

Anwendung

Zugabe zum Wursthackfleisch: Der Inhalt des Beutels sollte zusammen mit den trockenen Zutaten zu einem frühen Zeitpunkt direkt in den Schüsselzerkleinerer gegeben werden.

Packungsgrösse

25g für 10 Liter

Gebrauchsanweisung

Ein Beutel mit gefriergetrockneter Kultur wird in 200-500 ml Leitungswasser bei etwa 20 °C (68 °F) gemischt und für 12 Stunden bei Raumtemperatur äquilibriert. Die Suspension wird in 10 Liter Leitungswasser verdünnt und ist dann gebrauchsfertig. Die Form wird nach dem Stopf- und Akklimatisierungsverfahren entweder durch Tauchen oder Sprühen inokuliert. Die Sporensuspension sollte von Zeit zu Zeit gerührt werden, um ein Absetzen der Sporen zu verhindern, und die Suspension sollte nur am Tag der Herstellung verwendet werden.

Lagerung und Haltbarkeit

Gefriergetrocknete Kulturen sollten bei -18 °C (0 °F) oder darunter gelagert werden, um eine Haltbarkeit von mindestens 12 Monaten zu erreichen. At +5°C (41°F) the shelf life is at least 6 weeks. Bei + 5 °C (41 °F) beträgt die Haltbarkeit mindestens 6 Wochen.

Technische Daten

- Zusammensetzung: Staphylococcus xylosus, Pediococcus pentosaceus
- Farbe: Weiß bis bräunlich
- Form: Pulver, gemahlen
- Löslichkeit: wasserlösliche Suspension

