

Starterkulturen

ROHWURST / ROHPÖKELWAREN



Starterkulturen für eine sichere Herstellung

Starterkulturen bestehen meistens aus einer Kombination von unterschiedlichen Mikroorganismen, die grundsätzlich in vier Gruppen unterteilt werden können:

- ✓ Säurebildende Bakterien
- ✓ Aroma- und Farbbildende Bakterien
- ✓ Stämme zur Oberflächenbehandlung
- ✓ Schutzkulturen

Der Entscheidungsbaum hilft Ihnen bei der Wahl der benötigten Kultur:



Auf der Rückseite finden Sie unser Standardsortiment an Starterkulturen.

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
Rohwurstreifekultur für schnellgereifte Produkte				
Starterkultur SK 47				
Beschrieb: Reifekulturmischung für die Herstellung von schnell fermentierter, aromatischer Salami mit stabiler Umrötung. Dabei sorgen Milchsäurebakterien für eine schnelle pH-Wert Absenkung, bei einem ausgewogenem Säureprofil.	1	Beutel	2224	Staphylococcus carnosus und Lactobacillus curvatus.
Dosierung: 20 g für 100 kg Masse				
Starterkultur SK 81				
Beschrieb: Reifekultur für eine sichere Herstellung von schnell fermentierter Salami mit zusätzlicher Sicherheit. Die Mischung sichert eine stabile Farbe, fördert die Aromabildung und verhindert das Ranzigwerden. Zudem führt sie zu einer schnellen pH-Wert Absenkung, bei einem mildaromatischen Säureprofil und wirkt dabei auch als Schutzkultur.	1	Beutel	19304	Staphylococcus carnosus / xylosus, Pediococcus pentosaceus, Lactobacillus sakei und Devaromyces henseii.
Dosierung: 20 g für 100 kg Masse				
Starterkultur VBM 19				
Beschrieb: Reifekultur für eine sichere Herstellung von schnell fermentierter Salami mit zusätzlicher Sicherheit. Die Mischung sichert eine stabile Farbe, fördert die Aromabildung und verhindert das Ranzigwerden. Zudem führt sie zu einer schnellen pH-Wert Absenkung, bei einem mildaromatischen Säureprofil und wirkt dabei auch als Schutzkultur.	1	Beutel	18032	Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosus, Lactobacillus sakei und Pediococcus pentosaceus.
Dosierung: 20 g für 100 kg Masse				
Rohwurstreifekultur für traditionell gereifte Produkte				
Starterkultur SK 05				
Beschrieb: Reifekultur für eine kontrollierte Herstellung von traditionell fermentierter Salami mit zusätzlicher Sicherheit. Die Mischung sichert eine stabile Umrötung, Aromabildung und verhindert das Ranzigwerden. Milchsäurebakterien entwickeln ein mildaromatisches Säureprofil und wirken dabei auch als Schutzkultur.	1	Beutel	3098	Lactobacillus sakei, Staphylococcus carnosus und xylosus.
Dosierung: 10 g für 50 kg Masse				
Starterkultur SBY 76				
Beschrieb: Reifekultur für die Herstellung von traditionell fermentierter Salami mit zusätzlicher Sicherheit und Aromabildung. Die Mischung sichert eine stabile Farbe und verhindert das Ranzigwerden. Die Aromabildung wird zusätzlich durch den Einsatz einer Hefe verstärkt. Der Einsatz führt zur sicheren pH-Wert Absenkung und einem milden Säureprofil, sowie der Wirkung als Schutzkultur.	1	Beutel	16160	Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosus, Pediococcus pentosaceus, Lactobacillus sakei und Debaryomyces hansenii.
Dosierung: 20 g für 100 kg Masse				
Starterkultur WBX-87				
Beschrieb: Salztolerante Reifekultur für eine erhöhte Produktionssicherheit bei der Herstellung von Rohpökelerzeugnissen. Die Kulturen wirken sich positiv auf die Umrötung und Farbhaltung, sowie auf das Aromaprofil der Erzeugnisse aus. Die Schutzfunktion gegen Listerien wirkt bereits bei niedriger Temperatur ab +2°C.	1	Beutel	16296	Staphylococcus xylosus, Staphylococcus carnosus, Carnobacterium und Lactobacillus sakei.
Dosierung: 20 g für 100 kg Masse				
Rohwurstreifekultur für frische Rohwurst				
Starterkultur VBL 84				
Beschrieb: Reifekultur zur Herstellung von frischen und streichfähigen Rohwürsten mit mildem Säureprofil und typischer Fermentationsflora. Sie führt zu einer stabilen Farbbildung, unterstützt die Aromabildung und verhindert die Ranzigkeit. Bereits ab Temperaturen von 2°C wird ein Bacteriocin gebildet, das Listeria monocytogenes hemmt.	1	Beutel	18427	Staphylococcus carnosus und Lactobacillus sakei.
Dosierung: 40 g für 200 kg Masse				
Umrötungs- und Aromakultur				
Starterkultur SK 21				
Beschrieb: Nicht säuernde Reifekultur mit hoher Salztoleranz zur Farb- und Aromabildung von Rohpökelerzeugnissen, streichfähigen Pökelerzeugnissen und Rohwurst, die mit GdL hergestellt wird.	1	Beutel	2226	Staphylococcus xylosus und carnosus.
Dosierung: 20 g für 100 kg Masse				
Schimmelkultur				
Edelschimmel Mold 600				
Beschrieb: Schimmelkultur zur Oberflächenbehandlung von Rohwurst und Rohschinken. Die Anwendung führt zu einem typischen weisslichen Schimmelbelag, der die Konkurrenzflora unterdrückt und zu dem typischen Aroma schimmelgereifter Fleischwaren beiträgt.	1	Beutel	2235	Penicillium nalgiovense.
Dosierung: 25 g für 10 Liter				
Sortiment Rohpökelerzeugnisse				
Starterkultur SK 21				
Beschrieb: Nicht säuernde Reifekultur mit hoher Salztoleranz zur Farb- und Aromabildung von Rohpökelerzeugnissen, streichfähigen Pökelerzeugnissen und Rohwurst, die mit GdL hergestellt wird.	1	Beutel	2226	Staphylococcus xylosus und carnosus.
Dosierung: 20 g für 100 kg Masse				
Starterkultur WBX-87				
Beschrieb: Salztolerante Reifekultur für eine erhöhte Produktionssicherheit bei der Herstellung von Rohpökelerzeugnissen. Die Kulturen wirken sich positiv auf die Umrötung und Farbhaltung, sowie auf das Aromaprofil der Erzeugnisse aus. Die Schutzfunktion gegen Listerien wirkt bereits bei niedriger Temperatur ab +2°C.	1	Beutel	16296	Staphylococcus xylosus, Staphylococcus carnosus, Carnobacterium und Lactobacillus sakei.
Dosierung: 20 g für 100 kg Masse				