

# Cultures starter

SAUCISSE CRUE

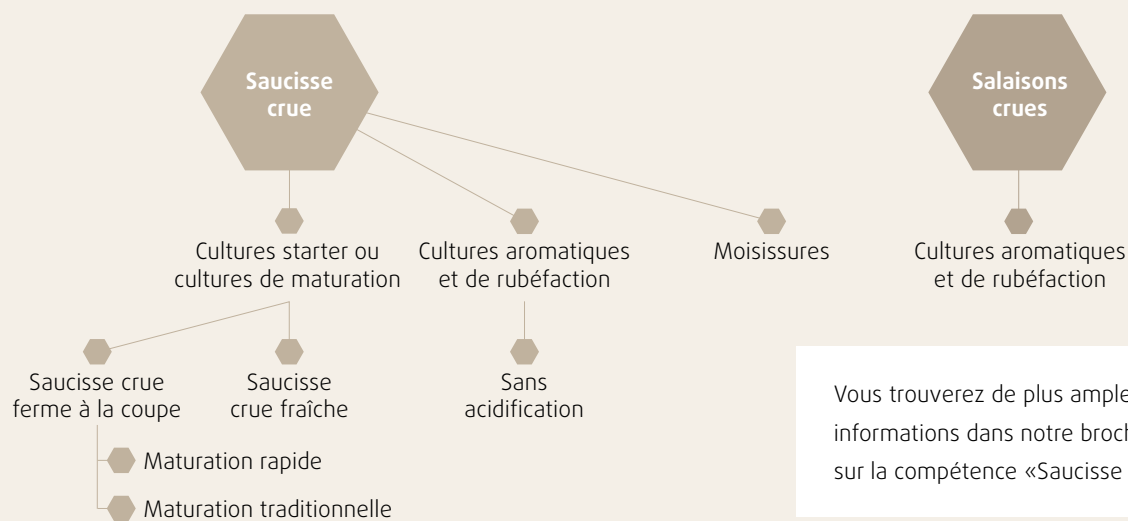


**Des ferments pour une production sûre**

Les Cultures starter sont généralement constituées d'une association de différents micro-organismes, qui peuvent être fondamentalement répartis en quatre groupes:

- ✓ Bactéries acidifiantes
- ✓ Bactéries productrices d'arôme et de couleur
- ✓ Souches pour le traitement de surface
- ✓ Cultures protectrices

**L'arbre de décision vous aide à choisir la culture dont vous avez besoin:**



Vous trouverez de plus amples informations dans notre brochure sur la compétence «Saucisse crue».

A l'arrière vous trouverez notre assortiment de cultures starter.

| Désignation   | Contenu | Conditionnement | N° d'art. | Ingrédients   |
|---|---------|-----------------|-----------|---|
| <b>Culture pour maturation rapide</b>   |         |                 |           |   |
| <b>Ferment SK 47</b><br><b>Description:</b> Culture pour la production de salami aromatique à fermentation rapide et au rougissement stable. Les bactéries lactiques assurent une réduction rapide de la valeur du pH avec un profil acide équilibré.<br><b>Dosage:</b> 20 g pour 100 kg masse  | 1       | Sachet          | 2224      | Staphylococcus carnosus et Lactobacillus curvatus.  |
| <b>Ferment SK 81</b><br><b>Description:</b> Culture pour une production sûre de salami à fermentation rapide avec une sécurité accrue. Le mélange assure une couleur stable, favorise la formation d'arômes et empêche le rancissement. En outre, il entraîne une réduction rapide de la valeur du pH, avec un profil d'acide légèrement aromatique et agit également comme une culture protectrice.<br><b>Dosage:</b> 20 g pour 100 kg masse   | 1       | Sachet          | 19304     | Staphylococcus carnosus / xylosum, Pediococcus pentosaceus, Lactobacillus sakei et Devaryomyces henseii.                |
| <b>Ferment VBM 19</b><br><b>Description:</b> Culture pour une production sûre de salami à fermentation rapide avec une sécurité accrue. Le mélange assure une couleur stable, favorise la formation d'arômes et empêche le rancissement. En outre, il entraîne une réduction rapide de la valeur du pH, avec un profil d'acide légèrement aromatique et agit également comme une culture protectrice.<br><b>Dosage:</b> 20 g pour 100 kg masse  | 1       | Sachet          | 18032     | Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosum, Lactobacillus sakei et Pediococcus pentosaceus.                        |
| <b>Culture pour maturation traditionnelle</b>   |         |                 |           |   |
| <b>Ferment SK 05</b><br><b>Description:</b> Culture pour la production contrôlée de salami fermenté traditionnellement avec une sécurité accrue. Le mélange assure un rougissement stable, la formation d'arômes et empêche le rancissement. Les bactéries lactiques développent un profil d'acide légèrement aromatique et agissent également comme une culture protectrice.<br><b>Dosage:</b> 10 g pour 50 kg masse   | 1       | Sachet          | 3098      | Lactobacillus sakei, Staphylococcus carnosus et xylosum.  |
| <b>Ferment SBY 76</b><br><b>Description:</b> Culture pour la production sûre de salami fermenté traditionnel avec sécurité supplémentaire et formation d'arômes. Ce mélange assure une couleur stable et empêche le rancissement. La formation de l'arôme est en outre renforcée par l'utilisation d'une levure. L'utilisation conduit à une réduction sûre du pH et à un profil acide doux et agit également comme une culture protectrice.<br><b>Dosage:</b> 20 g pour 100 kg masse | 1       | Sachet          | 16160     | Staphylococcus carnosus, Staphylococcus xylosum, Pediococcus pentosaceus, Lactobacillus sakei et Debaryomyces hansenii. |
| <b>Ferment WBX-87</b><br><b>Description:</b> Culture tolérant au sel pour une fiabilité accrue de la production dans la fabrication de produits de salaison crus. Les cultures ont un effet positif sur le rougissement et la rétention de la couleur ainsi que sur le profil de goût des produits. La fonction de protection contre la listeria est déjà efficace à basse température à partir de +2°C.<br><b>Dosage:</b> 20 g pour 100 kg masse                                     | 1       | Sachet          | 16296     | Staphylococcus xylosum, Staphylococcus carnosus, Carnobacterium et Lactobacillus sakei.                                 |
| <b>Culture pour crue fraîche</b>  |         |                 |           |   |
| <b>Ferment VBL 84</b><br><b>Description:</b> Culture pour la production de saucisses crues fraîches et à tartiner avec un profil acide doux et une flore de fermentation typique. Elle conduit à la formation de couleurs stables, favorise la formation d'arômes et empêche le rancissement. Déjà à des températures de 2°C, il se forme une bactériocine qui inhibe Listeria monocytogenes.<br><b>Dosage:</b> 40 g pour 200 kg masse  | 1       | Sachet          | 18427     | Staphylococcus carnosus et Lactobacillus sakei.   |
| <b>Culture aromatiques et de rubéfaction</b>  |         |                 |           |   |
| <b>Ferment SK 21</b><br><b>Description:</b> Culture non acidifiante à haute tolérance en sel pour la coloration et l'aromatization des produits de salaison crus, des produits de salaison tartinables et des saucisses crues produites avec GdL.<br><b>Dosage:</b> 20 g pour 100 kg masse  | 1       | Sachet          | 2226      | Staphylococcus xylosum et carnosus.   |
| <b>Moisissure</b>   |         |                 |           |   |
| <b>Moisissure Mold 600</b><br><b>Description:</b> Culture de moules pour le traitement de surface de la saucisse et du jambon crus. L'application conduit à un revêtement blanchâtre typique de la moisissure, qui supprime la flore concurrente et contribue à l'arôme typique des produits de viande mûris par la moisissure.<br><b>Dosage:</b> 25 g pour 10 litre  | 1       | Sachet          | 2235      | Penicillium nalgiovense.  |
| <b>Assortiment salaisons crues</b>  |         |                 |           |   |
| <b>Ferment SK 21</b><br><b>Description:</b> Culture non acidifiante à haute tolérance en sel pour la coloration et l'aromatization des produits de salaison crus, des produits de salaison tartinables et des saucisses crues produites avec GdL.<br><b>Dosage:</b> 20 g pour 100 kg masse  | 1       | Sachet          | 2226      | Staphylococcus xylosum et carnosus.   |
| <b>Ferment WBX-87</b><br><b>Description:</b> Culture tolérant au sel pour une fiabilité accrue de la production dans la fabrication de produits de salaison crus. Les cultures ont un effet positif sur le rougissement et la rétention de la couleur ainsi que sur le profil de goût des produits. La fonction de protection contre la listeria est déjà efficace à basse température à partir de +2°C.<br><b>Dosage:</b> 20 g pour 100 kg masse                                     | 1       | Sachet          | 16296     | Staphylococcus xylosum, Staphylococcus carnosus, Carnobacterium et Lactobacillus sakei.                                 |