



STARTER PER SALUMI

SALUM 20

coltura per salami a base di Lattobacilli

Questa associazione di ceppi di *Lactobacillus* ha la capacità di sanificare gli impasti, ridurre i tempi di maturazione e di stabilizzazione degli insaccati: agisce per omofermentazione dei glucidi fisiologici ed additivati allo stesso impasto, con conseguente abbassamento del pH, consente l'ottenimento e stabilizzazione di un colore ottimale del prodotto, una migliore tenuta al taglio della fetta attraverso attività fisiche di passaggio di stato delle proteine miocellulari senza conferire eccessiva gommosità.

Il salume acquista un sapore più morbido ed equilibrato in quanto l'acido lattico, prodotto dai lattobacilli, rispetto all'acido acetico che potrebbe essere prodotto da una microflora accidentale, rende meno evidente il gusto "salato" accentuando la sensazione di dolcezza del prodotto.

I ceppi non producono attività di deaminazione e perciò non inducono presenza di amine biogene.



SALUM 20

starter per salumi

coltura per salami a base di Lattobacilli

Microrganismi: Lactobacillus sakei, Lactobacillus curvatus

Conta Totale: 150 miliardi u.f.c.

Utilizzo: 100-200 Kg di impasto di carne

Stato: Congelato/liofilizzato

Confezione: busta in alluminio triplex per alimenti (PET+ALL+PE+POLY)

Conservazione: -18°C

Consigli d'uso: versare direttamente il contenuto della bustina o sospenderlo in 200 ml di acqua fredda non clorata mescolando alcuni minuti prima di versare. Utilizzare la sospensione entro 4 ore dalla preparazione. L'apporto consigliato in zuccheri è di 3 grammi di glucosio e 2 grammi di saccarosio per ogni Kg di carne.

Per l'utilizzo vedi il protocollo di conservazione ed utilizzo Probiotec

