



STARTER PER SALUMI

BIOSTART XP

coltura per salami a base di Lattobacilli e Stafilococchi specifici

L'attività degli stafilococchi si esplica in una controllata lipolisi della componente grassa ed in una leggera attività di idrolisi proteica sulla parte magra, con il risultato di avere un prodotto a più rapida maturazione e con un'aroma delicato ed armonico. I ceppi prescelti liberano inoltre quantitativi apprezzabili dell'enzima catalasi e degli enzimi nitrato e nitritoriduttasi. L'attività della specie *Lactobacillus plantarum* si esplica in un più rapido e accentuato abbassamento di pH, rispetto alle

altre specie di *Lactobacillus* da noi riprodotte. Questo *Lactobacillus* ha la capacità di ridurre i tempi di maturazione e di stabilizzazione del salume grazie all'omofermentazione dei glucidi fisiologici ed additivati, con conseguente abbassamento di pH, ottenimento e conservazione di un colore ottimale delle carni, migliore tenuta al taglio della fetta per dimostrate attività fisiche di passaggio di stato delle proteine miocellulari.



BIOSTART XP

starter per salumi

coltura per salami a base di Lattobacilli e Stafilococchi specifici

Microrganismi: Lactobacillus plantarum, Staphylococcus xylosum

Conta Totale: 800 miliardi u.f.c.

Utilizzo: 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 4 grammi di glucosio e 2 grammi di saccarosio per ogni Kg di carne.

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

