



**STARTER PER SALUMI**

# SALUM 40

coltura liofilizzata specifica per coppe a base di Stafilococchi

Questi ceppi di Salum 40 hanno la capacità di formare un biofilm protettivo periferico che salvaguarda il pezzo anatomico da contaminazioni di microrganismi tecnologicamente dannosi o pericolosi dal punto di vista igienico, quali Salmonella e Listeria.

I ceppi prescelti liberano quantitativi apprezza-

bili dell'enzima catalasi e degli enzimi nitrato e nitritoriduttasi implicati nel contrasto dell'irrancidimento dei lipidi e nella resa di un colore stabile rosso brillante. L'attività controllata di lipolisi e proteolisi delle nostre colture, contribuisce ad assicurare alle coppe un aroma gradevole ed armonico.



# SALUM 40

starter per salumi

coltura liofilizzata specifica per coppe a base di **Stafilococchi**

**Microrganismi:** Staphylococcus xylosum (4 ceppi), un ceppo di Staphylococcus carnosus

**Conta Totale:** 800 miliardi u.f.c.

**Utilizzo:** 100 Kg di carne

**Stato:** 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*

