



STARTER PER SALUMI

BIOSTART SPL

coltura per salami a base di batteri lattici e di Stafilococchi specifici

L'attività degli stafilococchi si esplica in una controllata lipolisi ed in una leggera attività di idrolisi, 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 ed evita perciò i difetti di colore e lo svilupparsi di processi di rammollimento e di irrancimento del grasso. Questi Stafilococchi assicurano, attraverso la produzione di enzimi nitrato e

nitritoriduttasi, una rapida riduzione del nitrato a nitrito con successiva liberazione di ossido d'azoto; questo, legandosi alla mioglobina cioè il colorante naturale della carne, produce una colorazione stabile rosso brillante.

I batteri lattici presenti producono un'acidità rapida, ma più contenuta e modulata con un accentuato contrasto dei microrganismi patogeni quali salmonella e listeria, anche attraverso la produzione di batteriocine specifiche.



BIOSTART SPL

starter per salumi

coltura per salami a base di batteri lattici e di Stafilococchi specifici

Microrganismi: Lactobacillus sakei, Pediococcus pentosaceus, Staphylococcus xylosus Staphylococcus carnosus

Conta Totale: 600 miliardi u.f.c.

Utilizzo: 100 Kg di impasto 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 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



ENTRO
4H

