

FICHE PRODUIT ALPHA 3

DL 1 Réf : 002ACC

DL 3,5 Réf : 002ACD

DEFINITION :

Il s'agit d'un ferment lactique lyophilisé pour les fromages frais et à pâte molle. Ce levain a été sélectionné, concentré, lyophilisé pour permettre l'ensemencement direct de la cuve de fabrication

COMPOSITION :

C'est un mélange de souches de :

- Lactococcus Lactis Cremoris,
- Lactococcus Lactis Diacetilactis,
- Leuconostoc Mesentéroïdes Crémoris.

Sa concentration est de 10^{10} à 10^{11} cellules par gramme

Ce ferment est mésophile car il est constitué de :

- 2/3 acidifiants (homofermentaire)
- 1/3 aromatiques (hétérofermentaire)

MODE D'EMPLOI :

Tube DL 1 pourensemencer 100/200 litres de lait

Tube DL 3.5 pourensemencer 350/ 700 litres de lait

Il faut ajouter le ferment dans le lait à une température comprise entre 22°C et 37 °C

Laisser maturer 30 min minimum avant l'emprésurage afin d'assurer une bonne dispersion

CONSERVATION :

à + 4 °C au sec 3 mois

à - 18 °C 1 à 2 ans

TEST D'ACIDIFICATION :

Sur lait écrémé reconstitué (10%) à 32°C avec 1 DL1 pour 100 Litres

Temps (heure)	Acidité (°D)	pH
3	25	6,10
5	50	5,30
8	80	4,50
15	90	4,50