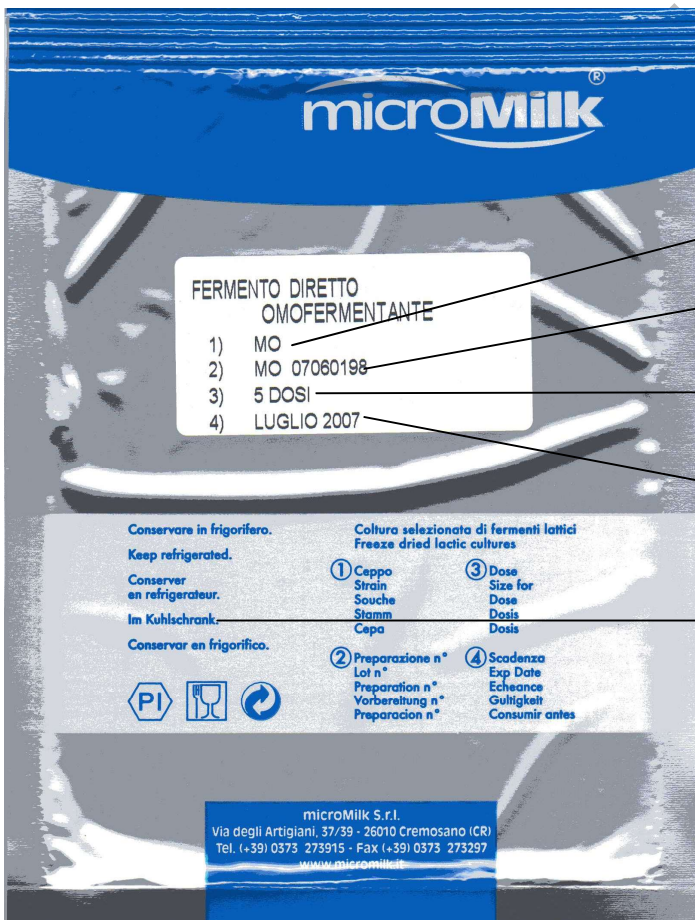


Informationen zu microMilk Kulturen

Direktstarter - Kulturen der Firma microMilk sind im Kühlschrank ganz hinten aufzubewahren bei 2- 5 °C. Sollte die Kultur aus versehen im Gefrierschrank gelandet sein, muss die Kultur vor dem Gebrauch mind. 24 Stunden im Kühlschrank angetaut werden, da die Milchsäurebakterien sonst inaktiv sind.

Anwendung:

- 1 Teelöffel für ca 60lt Milch oder
- 1 gehäufte Teelöffelspitze für 1 Liter Milch
- 5 dosi reichen für 500 Liter Milch
- 10 dosi reichen für 1.000 Liter Milch
- 20 dosi reichen für 2.000 Liter Milch



→ **Name der Kultur**

→ **LOTTO, Chargen
oder Batch-Nr.**

→ **Mengenangabe des
Beutelinhaltes**

→ **MHD**

→ **Lagerung im
Kühlschrank bei 4- 5°C**



Wichtig: Für alle Kulturen von allen Herstellern

Wenn nicht der ganze Beutel verwendet wird, muss der Inhalt vor der Entnahme gut geschüttelt werden, damit eine gute Durchmischung stattfindet. Da verschiedenen Milchsäurebakterien (Stämme) und auch Trägermaterial im Pulver / Granulat vorhanden sind. Wenn die Durchmischung nicht optimal ist, muss mit einer Qualitätseinbusse gerechnet werden.

Es muss darauf geachtet werden, dass alle Kulturen hygienisch einwandfrei behandelt werden; nie mit den Fingern den Beutelrand öffnen! Sollte der aufgeschnittene Beutel verklebt sein, ist es besser diesen weiter unten neu anzuschneiden. Wir empfehlen den Beutelinhalt in eine hygienisch einwandfreie PE- oder Glas-Flasche / Becher mit Schraubdeckel umzufüllen, wenn nicht der ganze Inhalt verwendet wird, um eine Kontamination der Kultur durch die Finger zu vermeiden. So kann man die Kulturmenge aus der PE-Flasche direkt in das Käsekessi, oder auf einen Kaffeelöffel geben, nicht mit dem Löffel in die Kultur gehen. Sollte die offene Kultur, Klumpen bilden oder sich dunkel verfärbt haben, liegt eine Kontamination vor, in diesem Fall die Kultur bitte nicht mehr verwenden!