

DEFINITION

Yeast culture of *Debaryomyces hansenii*

DESCRIPTION DU PRODUIT

Appearance	Powder
Support	Lactose
Colour	Cream

Guaranteed specification	Standards	Methods
Cells Count/U (Viabiles cellules/U)	$\geq 2 \times 10^9$ cfu	M92004(internal method)

Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods
Enterobacteria cfu/g	<10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i> cfu/g	<10	FIL 149 A
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +) cfu/g	<10	NF V08-057-1
<i>Salmonella</i> cfu/25g	Absence	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i> cfu/25g	Absence	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

The AROMA-PROX® DH 040 has a high growth rate at any pH and allows the development of neutrophilic flora (corynebacteria, micrococcus, brevibacterium linens, etc.)

His metabolism (low proteolytic, aminopeptidasic, lipolytic activities) produces aromatic compounds and develops the cheese flavor. The AROMA-PROX® DH 040 reduces bitterness and preserves against air fungal contamination.

AMOUNT TO USE

1 to 6 Doses / 1000 L of milk (depend to cheese manufacturing)

STORAGE

Shelf life : 24 months at -18°C and 12 months at +4°C

LABELLING

Ripening starter.

METHOD OF USE

- Inoculation in milk directly in the maturation tank or manufacturing tank
- By spray: after rehydration in a 3% salted solution of the entire pouch 30 minutes before use with regular agitation.
- Ripening care: after rehydration of the entire pouch 30 minutes

PACKAGING

The AROMA-PROX® DH 041 is supplied in 10 D pouch.

COUNTRY OF ORIGIN

This product and its strain are manufactured in France by BIOPROX.

RELIGIOUS AND DIETARY STATUS

Halal and Kosher certified. Certificates available upon request.

Suitable for vegetarian and gluten-free diets.

No suitable for vegan diet.

GMO STATUS

This product is not, does not contain or does not originate from GMOs as defined in Regulation 1829/2003/EC. This product is therefore not subject to any labeling obligation within the meaning of Regulation 1830/2003 / EC.

IONIZATION STATUS

This product and the ingredients used to manufacture it are not ionized.

*D: Dose

DEFINITION

Culture de levure de surface et aromatique : *Debaryomyces hansenii*

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Support	Lactose
Couleur	Crème

Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Numération cellulaires/U (cellules viables/U)	$\geq 2 \times 10^9$ ufc	M 92004 (méthode interne)

Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes
Entérobactéries ufc/g	<10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i> ufc/g	<10	FIL 149 A
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +) ufc/g	<10	NF V08-057-1
<i>Salmonella</i> ufc/25g	Absence	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i> ufc/25g	Absence	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

L'AROMA-PROX® DH 040 présente une vitesse de croissance élevée à tout pH et permet le développement de flores neutrophiles (corynébactéries, microcoques, bréviabacterium linens,...).

Son métabolisme (faiblement protéolytique, aminopeptidasique, lipolytique) produit des composés aromatiques tout améliorant la saveur des fromages et la réduction de l'amertume.

Son implantation rapide à la surface prévient les contaminations fongiques.

DOSE D'EMPLOI

1 à 6 Doses pour 1000 L de lait (dépend du fromage fabriqué).

STOCKAGE

Conservation : 24 mois à -18°C et 12 mois à +4°C dans son emballage d'origine

ETIQUETAGE

Ferments d'affinage

UTILISATION

- Inoculation dans le lait : encensement direct de la totalité du lyophilisat dans le tank de maturation ou la cuve de fabrication.
- Vaporisation : après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation avec agitation régulière dans une eau saumurée à 3% à 10°C.
- Soins en cave (frottage ou lavage) : après réhydratation de la totalité du lyophilisat 30 minutes avant utilisation.

CONDITIONNEMENT

L'AROMA-PROX® DH 040 est livré en sachets de 10 D.

PAYS D'ORIGINE

Ce produit et les souches qu'il contient sont fabriqués en France par BIOPROX.

REGIMES ALIMENTAIRES

Certifié Halal et Kashér, certificats disponibles sur demande.

Compatible avec régimes végétarien et sans gluten.

Incompatible avec régime végétalien.

OGM

Ce produit n'est pas, ne contient pas, ni n'est issu d'OGM tels que définis dans le règlement 1829/2003/CE. Ce produit n'est donc soumis à aucune obligation d'étiquetage au sens du règlement 1830/2003/CE.

IONISATION

Ce produit et les ingrédients utilisés pour le fabriquer ne sont pas ionisés.

*D: Dose

