



STARTER PER SALUMI

SALUM 50

coltura per salami a base di Lattobacilli e Stafilococchi specifici

La coltura è composta da una associazione di ceppi delle due tipologie: il rapporto fra le due componenti originali è di 1/10 Lattobacilli e 9/10 Stafilococchi. Tale miscela unisce i vantaggi e le peculiarità delle due tipologie di microrganismi alla semplicità di impiego. L'associazione di *Lactobacillus* riduce i tempi di maturazione e di stabilizzazione degli insaccati attraverso un controllato abbassamento del pH, l'ottenimento e conservazione di un colore ottimale delle carni, migliore tenuta al taglio

della fetta, contribuisce alla sanificazione degli impasti.

Le Micrococcaceae assicurano una rapida riduzione del nitrato ad ossido di azoto che produce una naturale colorazione stabile rosso brillante. Evitano perciò difetti di colore e lo svilupparsi di processi di rammollimento ed irrancidimento del grasso.

Il salume acquista inoltre un sapore più morbido ed equilibrato grazie all'acido lattico, prodotto dai lattobacilli.



SALUM 50

starter per salumi

coltura per salami a base di Lattobacilli e Stafilococchi specifici

Microrganismi: Lactobacillus sakei, Lactobacillus curvatus, Staphylococcus xylosus, Staphylococcus carnosus

Conta Totale: 530 miliardi u.f.c.

Utilizzo: 100 Kg di impasto di carne.

Stato: Congelato/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



ENTRO
4H

