



STARTER PER SALUMI

P1ATV

coltura di superficie a base di *Penicillium candidum*

Questo *Penicillium* è molto competitivo con aspetto chiaro e di consistenza polverulenta, si insedia nell'ambiente di stagionatura ostacolando la crescita di muffe indesiderate sui salumi.

Il preparato consente di ottenere una copertura di colore chiaro ed uniforme, sottile e di aspetto polverulento a maturità, conferisce un aspetto costante del salume trattato, una soppressione o un forte contenimento delle muffe selvagge ambientali che frequente-

mente producono tossine, tutto questo porta in apprezzabile risparmio nella toelettatura del prodotto ed un addolcimento del salame dovuto all'utilizzazione come fonte di energia e carbonio dell'acido lattico presente con relativa risalita del pH del prodotto.

Questa coltura, inoltre, tende ad escludere la presenza di microrganismi patogeni e dannosi per l'integrità e la qualità del prodotto, aumentandone con questo, la sicurezza igienica e la qualità commerciale.



P1ATV

starter per salumi

coltura di superficie a base di *Penicillium candidum*

Confezioni : 80 g / 40 g / 20 g flaconi in poli-propilene

Forma: sospensione di spore

Concentrazione: 100 milioni per g

Conservazione: +4°C

Utilizzo: diluire in acqua e spruzzare sul prodotto da trattare

Consigli d'uso: sospendere 2 g di prodotto per ogni litro di acqua (non clorata) - utilizzare in giornata la sospensione ottenuta - immergendo o nebulizzando il salume subito dopo l'insacco - con 10 litri di sospensione di spore è possibile nebulizzare circa 1000 Kg di salumi.

Parametri di utilizzo:

Le fonti di carbonio assimilabili: glucosio, saccarosio, lattosio, maltodestrine e amido.

Il P1ATV è stimolato nel suo sviluppo a pH intorno a valori di 5 – 5,2 e si nota una leggera inibizione con tenore di NaCl superiore al 2%.

Optimum di temperatura sono i 25° C con crescita rigogliosa anche a temperature inferiori.

La crescita, soprattutto negli stadi iniziali, è favorita da un livello igrometrico elevato.

Un aumento del livello igrometrico a fine stufatura favorisce un avvio più rapido della crescita del *Penicillium*.

Per l'utilizzo vedi il protocollo di conservazione ed utilizzo Probiotec



ENTRO
24H