

DEFINITION

Blend of mesophilic cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation. Mix of the following strains: *Lactococcus lactis subsp.lactis*, *Lactococcus lactis subsp lactis var diacetylactis* and *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder	
Colour	Cream to beige	
Guaranteed specifications	Standards	Methods
Number of acidifying units/sachet	Sachet value +/-10%	M 91001 (internal method)
Significant values (for information only)		
Activity test: 3 UA*/100 L On 10% reconstituted skimmed milk	At 22°C: pH14h = 5.00 – 5.20 At 30°C: pH8h = 4.70 – 4.90	
Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods
Enterobacteria cfu/g	<10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i> cfu/g	<10	FIL 149 A
Yeasts - Moulds cfu/g	<10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +) cfu/g	<10	NF V08-057-1
Non-lactic acid bacteria cfu/g	<500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i> cfu/25g	Absence	NF V08-052
<i>Listeria monocytogenes</i> cfu/25g	Absence	AES N°10/3-09/00

APPLICATION

The **DI-PROX[®] M 235** mix has been developed for the following types of cheese manufacturing: fresh cheeses, soft cheeses blue cheeses and creams.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 2 to 6 UA/100 L of milk
E.g.: fresh cheeses: 2 to 3 UA/100 L of milk.
E.g.: soft cheeses: 2 to 6 UA/100 L of milk.

STORAGE

Conservation: 24 months at –18°C
12 months at +4°C

LABELLING

Lactic cultures

METHOD OF USE

Used for direct inoculation in manufacturing milk:
- Inoculate when the bottom of the vat is just covered with milk.
- Vigorous agitation promotes dissolution.

PACKAGING

The **DI-PROX[®] M 235** is delivered in 20 and 50 UA sachets.

*UA: Unit of Acidification

DEFINITION

Mélange de souches lyophilisées de *Lactococcus lactis subsp.lactis*, *Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis* et *Leuconostoc mesenteroides ssp cremoris*.
Ferments lactiques mésophiles pour l'ensemencement direct.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre	
Couleur	Crème à beige	
Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Nombre d'unités acidifiantes	Valeur sachet +/-10%	M 91001 (méthode interne)
Valeurs significatives (à titre indicatif)		
Test d'activité : 3 UA*/100 L		A 22°C : pH14h = 5,00 - 5,20
Sur lait écrémé reconstitué à 10%		A 30°C : pH8h = 4,70 - 4,90
Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes
Entérobactéries ufc/g	<10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i> ufc/g	<10	FIL 149 A
Levures moisissures ufc/g	<10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +) ufc/g	<10	NF V08-057-1
Bactéries non lactiques ufc/g	<500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i> ufc/25g	Absence	NF V08-052
<i>Listeria monocytogenes</i> ufc/25g	Absence	AES N°10/3-09/00

APPLICATION

Le **DI-PROX[®] M 235** a été mis au point pour la fabrication des fromages de types : pâtes fraîches, pâtes molles, pâtes persillées, crèmes.

DOSE D'EMPLOI

Fabrication : 2 à 6 UA /100 L de lait

Exemples :

Pour 100 L de lait : pâtes fraîches : 2 à 3 UA - pâtes molles : 2 à 6 UA

STOCKAGE

Conservation: 24 mois à -18°C
12 mois à +4°C

ETIQUETAGE

Ferments lactiques

UTILISATION

Utilisation en ensemencement direct du lait de fabrication :

- Saupoudrer dès que le fond de la cuve est recouvert de lait.
- Une bonne agitation favorise la dissolution.

CONDITIONNEMENT

Le **DI-PROX[®] M 235** est livré en sachets de 20 et 50 UA.

*UA: Unité Acidifiante