

DEFINITION

Blend of mesophilic cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation.

Mix of the following strains: *Lactococcus lactis subsp.lactis* and *Lactococcus lactis subsp.cremoris*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder	
Colour	Cream to beige	
Guaranteed specifications	Standards	Methods
Number of acidifying units/sachet	Sachet value +/-10%	M91001 (internal method)
Significant values (for information only)		
Activity test: 3 UA*/100 L On 10% reconstituted skimmed milk	At 22°C: pH12h = 5.20 – 5.40 At 30°C: pH8h = 4.60 – 4.80	
Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods
Enterobacteria	cfu/g	<10
<i>Enterococcus</i>	cfu/g	<10
Yeasts - Moulds	cfu/g	<10
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	<10
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	<500
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Absence
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Absence
		NF V08-054
		FIL 149 A
		NF V08-059
		NF V08-057-1
		IDF 153:2002
		BIO N°12/16-09/05
		BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

The **DI-PROX[®] M 255** mix has been developed for the following types of cheese manufacturing: fresh cheeses, soft cheeses, hard cheeses

AMOUNT TO USE

Low temperature fermentation: 0.5 to 1 UA /100 L of milk.

Manufacturing: 2 to 10 UA /100 L of milk.

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

soft cheeses and hard cheeses: 2 to 4 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 milk:

- Inoculate when the bottom of the vat is just covered with milk.

-Vigorous agitation promotes dissolution.

PACKAGING

The **DI-PROX[®] M 255** is delivered in 20 and 50 UA sachets.

*UA: Unit of Acidification

DEFINITION

Ferments lactiques mésophiles pour l'ensemencement direct.

Mélange de souches lyophilisées de *Lactococcus lactis subsp.lactis* et *Lactococcus lactis subsp cremoris*.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre	
Couleur	Crème à beige	
Spécifications garanties	Norme	Méthodes
Nombre d'unités acidifiantes	Valeur sachet +/-10%	M91001 (méthode interne)
Valeurs significatives (à titre indicatif)		
Test d'activité : 3 UA*/100 L Sur lait écrémé reconstitué à 10%	A 22°C : pH12h = 5,20 - 5,40 A 30°C : pH8h = 4,60 - 4,80	
Spécifications microbiologiques garanties		
Entérobactéries	ufc/g	<10
<i>Enterococcus</i>	ufc/g	<10
Levures moisissures	ufc/g	<10
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	ufc/g	<10
Bactéries non lactiques	ufc/g	<500
<i>Salmonella</i>	ufc/25g	Absence
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Absence

APPLICATION

Le **DI-PROX[®] M 255** a été mis au point pour la fabrication des fromages de types : pâtes fraîches, pâtes molles, pâtes pressées.

DOSE D'EMPLOI

Prématuration du lait : 0,5 à 1 UA /100 L de lait

Fabrication : 2 à 10 UA /100 L de lait

Exemples: pâtes fraîches: 2 à 3 UA/100 L de lait,
 pâtes molles et pâtes pressées: 2 à 4 UA/100 L

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 255** est livré en sachets de 20 et 50 UA.

*UA: Unité Acidifiante