

# STREPTOCOCCUS SALIVARIUS SUBSP. THERMOPHILUS



## ST TH MX

### COMPOSIZIONE STANDARD

Forme Termofile Cocciche spinte.

Di questo fermento disponiamo diverse miscele con medesima attività fermentativa.

Le miscele possono essere personalizzate a seconda delle esigenze del cliente, riferiti alla tipologia di prodotto. E' disponibile, inoltre, la forma semidiretta con relativo substrato di coltura.

### CONTROLLO MICROSCOPICO

Forme cocciche in catenelle più o meno lunghe.

### CAMPPI DI UTILIZZO

Mozzarella, paste filate fresche, caciocche, Italico.

### ROTAZIONI

Per una prestazione performante e costante sono previste miscelazioni con l'indicazione (MX 1, MX 2, MX 3, MX 4, MX 5)

### DURATA

- 12 mesi se conservati in cella a + 4°C nelle confezioni originali.
- 18 mesi se conservati in freezer a - 18°C

### CONFEZIONI

Buste PET AL PET. Dosaggio da 100 litri di latte a 20.000 litri di latte.

### STANDARD COMPOSITION

Pushed "Coccus" shapes

We have various mixtures of this ferment, with the same fermentation activity.

Mixtures could be customized according to client's needs, reference to the type of product. We, also, produce the semidirect ferment with the respective "culture medium".

### MICROSCOPICAL CONTROL

Shapes: "cocci" in, more or less, long fine-chains.

### AMBITS OF UTILIZATION

Mozzarella, fresh String cheese, caciocche, Italico.

### ROTATION

To provide high performance and continuous are provided mixers with an indication (MX 1, MX 2, MX 3, MX 4, MX 5)

### DURATION

- 12 months if preserved in cold-room at + 4°C in the original packets.
- 18 months if preserved at - 18°C

### PACKETS

Envelopes PET AL PET. Dosage from 100 liters of milk to 20.000 liters of milk.