STREPTOCOCCUS SALIVARIUS SUBSP. THERMOPHILUS LACTOBACILLUS DELBRUECKII SUBSP. BULGARICUS.

BIOTEC

BIOTEC FERMENTI S.R.L.

ST I

COMPOSIZIONE STANDARD
Forme Termofile Cocciche spinte (50%) e forme Bacillari (50%).

CONTROLLO MICROSCOPICO
Cocchi in catenelle più o meno lunghe associati a bastoncini in catene o spirale.

CAMPI DI UTILIZZO
Formaggi semicotti

ROTAZIONI
Non sono previste rotazioni

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 PE. Dosaggio da 100 litri di latte a 20.000 litri di latte.

STANDARD COMPOSITION
"Coccus" thermophile shapes (50%) and "bacillus" shapes (50%).

MICROSCOPICAL CONTROL
Shapes: "cocci" in, more or less, long fine-chains with chained or spiralled small sticks.

AMBITS OF UTILIZATION
Semicotti cheese.

ROTATION
There aren't rotation

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 PE. Dosage from 100 liters of milk to 20.000 liters of milk.