



## Spezifikationen – Säuerungskulturen (Einsatz: Alpkäse, Bergkäse, Spezial-Hartkäse)

### Mischkultur R-MA 8

**Spezies:** Sc.thermophilus, Laktob. delbrückii ssp. lactis. ,  
Laktob.helveticus (~0,1%)  
**mikroskopisches Bild:** **Kokken:Stäbchen: 4-8:1**

#### Jede Kulturencharge wird vor Auslieferung auf folgende Parameter kontrolliert:

**a) Keimdichte bzw. Keimbesatz:**

**Spezifikation:** > 10<sup>8</sup> kbE/ml bei Kokken und Stäbchen

**b) Kontaminanten :**

|                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| Fremdkeime (DEV-Agar)           | in <b>1 ml</b> nicht nachweisbar |
| coliforme Keime (VRB-Agar; LST) | in <b>1 ml</b> nicht nachweisbar |
| Hefen und Schimmel (YGC-Agar)   | in <b>1 ml</b> nicht nachweisbar |

**Anzucht** Magermilch bzw. rekonstituierter MM (11-12%-ig); auch Vollmilch ist möglich. Günstig ist der Zusatz von Medium oder Molke (50%) – dies fördert das Stäbchenwachstum. Erhitzung: mind. 30 min./90°C (auch bei UHT-Milch)

**Betriebskultur:** Animpfung: R-MA 8 (Mutterkultur jeweils 1%-ig einimpfen)  
Bebrütungszeit: 8-9h/38°C >>> **pH:** pH 4,50-4,70

**Dosage-Käseemilch:** Käseproduktion: 0,03-0,05% in Verbindung mit R-MA 20 (0,04%), Zugabe : 20-30 Min. vor Einlaben–

**Haltbarkeit** gefrorene Kulturen bei -20° bis -30°C lagern; Haltbarkeit : 14 Tage, nach > 3 Wochen: nur noch 10% der Stäbchen aktiv!

**Empfehlung:** vor allem bei Bergkäse ist es günstig, diese Kulturen zusammen mit der Mischkultur R-MA20hzu verwenden –

**Säuerung** die 2h pH Werte (bei > 48°C Nachwärmtemp.) sollten nicht tiefer als 5,90 liegen. Für dieses Fall ist die RM-8 Dosage zu reduzieren.

Hergatz, im April 2019

Dr. Josef Hüfner