

# CMM 501

## Votre culture beurrière idéale

La culture CMM 501 est une culture liquide semi-directe idéale pour l'acidification de la crème pour le beurre. Elle assure une bonne acidification de la crème et un excellent arôme au beurre.

- **Bonne acidification**

pH < 4.8 après 12 h d'incubation

- **Aromatique**

Confère au beurre une saveur fraîche et harmonieuse

- **Economique**

1 bouteille

- coûte CHF 20.-

- peutensemencer 3000 l de crème

- se conserve 10 jours



### Composition

- *Lactococcus lactis ssp. lactis*

- *Lactococcus lactis ssp. cremoris*

- *Leuconostoc mesenteroides ssp. mesenteroides*

### Préparation

- 0.5 % de 501 dans du lait maigre stérile

- 15 h à 22-25°C (~30°SH)

- 0.5 % ensemencement dans la crème

### Testez-là! Echantillon gratuit.

[www.liebefeld-kulturen.ch](http://www.liebefeld-kulturen.ch) | 058 463 82 68