

Protokoll Kultur – Termofil från Gårdsmejeri;

Att bevara en termofil kultur:

Gör alltid en inspektion av kulturen, kolla så att den har koagulerat och har ett jämt och homogent koagel, god doft och syrlig smak. Det finns 3 sätta att bevara kulturen;

- Mata kulturen dagligen med dagsfärsk och spenvarm obehandlad mjölk, alternativt med kokt högpastöriserad mjölk i 95C i 15 minuter och kyld inkubera ca 4-6h till pH 4,4-4,5. Sätt om med metoden Backslop 1:50, inkubera vid 37-44 C. För protokoll.
- Kyl kulturen vid pH 4,4-4,5. Hållbar 7 dagar vid 4-8C.
- Frys in kulturen vid pH 4,4-4,5. Hållbar 6 månader. Kan sedan användas fryst eller tinad

Kultiverad påmjölk					Total inkuberingstid:	
Datum:			Inkuberings temp:		Batch nr:	
Termofil	Nr:	pH:	Temp:	Tid:	Andel Backslop:	Andel mjölk:
Inspektion doft, smak, annat:						
Fryser in, märkning:						

Kultiverad påmjölk.....					Total inkuberingstid:	
Datum:			Inkuberings temp:		Batch nr:	
Termofil	Nr:	pH:	Temp:	Tid:	Andel Backslop:	Andel mjölk:
Inspektion doft, smak, annat:						
Fryser in, märkning:						

Kultiverad på mjölk					Total inkuberingstid:	
Datum:			Inkuberings temp:		Batch nr:	
Termofil	Nr:	pH:	Temp:	Tid:	Andel Backslop:	Andel mjölk:
Inspektion doft, smak, annat:						
Fryser in, märkning:						

Kultiverad påmjölk som					Total inkuberingstid:	
Datum:			Inkuberings temp:		Batch nr:	
Termofil	Nr:	pH:	Temp:	Tid:	Andel Backslop:	Andel mjölk:
Inspektion doft, smak, annat:						
Fryser in, märkning:						