

Kultursystem HBLFA Tirol

Kulturenart	Name	Einsatz	Bemerkung
thermophile Streptokokken	SA, S2 SR5 SR7	- Produktion von Hartkäse und Weichkäse	- Unterschiede im Phagenspektrum von SA, S2, SR5, SR7 ermöglichen wechselnden Einsatz bei Phagenstörungen - leichte Unterschiede in Säuerungsaktivität
mesophiler DL-Säurewecker	SW	- Butter, Frisch-, Weich- und Schnittkäsen - in Kombination mit thermophilen Kulturen auch für die Vorreifung in der Hartkäseproduktion	
thermophile Mischkultur	MKB MKR	- gebrannte Hartkäse	- MKB: geringen Anteil von <i>Lactobacillus helveticus</i> - MKR: enthält keinen <i>Lactobacillus helveticus</i> - Kombination mit thermophilen Streptococcenkultur möglich
thermophile Laktobazillen	KK1	- in Kombination mit einer thermophilen Streptococcenkultur und KK2 in der Hartkäseproduktion - in Verbindung mit anderen Kulturen zur Reifungsbeschleunigung in der Schnittkäseproduktion	- Reinkultur von <i>Lactobacillus helveticus</i>
	KK2	- Hartkäseproduktion	- Reinkultur von <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>
	KK3	- in Kombination mit einer thermophilen Streptococcenkultur in der Hartkäseproduktion - in Verbindung mit anderen Kulturen zur Reifungsbeschleunigung in der Schnittkäseproduktion	- Mischung von KK2 und KK1 im Verhältnis 9+1
viskositätserhöhende Einstammkultur	EP27	- thermophil, Texturverbesserung in der Produktion fettreduzierter Käse	- Einsatz nur nur in Kombination mit anderen Säuerungskulturen möglich
	LF7	- mesophil, Texturverbesserung in der Produktion fettreduzierter Käse	
Propionsäurebakterien	P1	- Großlochbildung in Hart- und Schnittkäsen	
	P4	- Großlochbildung in Hart- und Schnittkäsen, geringeres Nachgärungspotential	
Hefekultur	DH1	- Entsäuerung der Käseoberfläche zu Beginn der Reifung von geschmierten Käsen	
	GEO2	- Abtrocknung der Oberfläche in der Spätphase der Reifung geschmierter Käse - Zusatzkultur in der Reifung von Graukäse	
	GKR1	- Reifung Graukäse	
Rotkultur	RK	- Schmierereifung	- Reinkultur von <i>Brevibacterium aurantiacum</i>
	RK+	- Entsäuerung der Käseoberfläche und Anשמieren zu Beginn der Reifung	- Mischung von <i>Brevibacterium aurantiacum</i> und <i>Debaryomyces hansenii</i> im Verhältnis 1+1

Version 2.0 - Januar 2018