



Die neue Kultur!
La nouvelle culture!
Helv 01

Jetzt gratis
Muster bestellen
Commandez
des échantillons
gratuits

Liebfeld Kulturen®
La culture suisse

Hersteller:
Agroscope, 3003 Bern 013/100
1
Helv 01
Medians haltbar bis: / utiliser de préf. avant: 11.02.23
bis max +5°C aufbewahren / Conserver à max +5°C

con - avec - mit Agroscope



Neue Helveticus-Kultur «Helv 01»

Chronologie

- ↳ 107 Isolate in Stammsammlung: Herkunft? Wachstum?
- ↳ Suche nach den Stämmen mit der schnellsten Autolyse
- ↳ Zwei Versuchsreihen in Forschungskäserei 2018 + 2019
- ↳ Praxisversuch mit vier Betrieben 2020
- ↳ Soft-Launch 2021 + 2022
- ↳ **Sortimentsaufnahme März 2023**



Neue Helveticus-Kultur «Helv 01»

Eigenschaften

➤ Helv 01

- Rasche Lysierung
- Sanfter Eingriff in die Proteolyse
- Versuchsreihen über alle Sorten
- Aroma vollmundiger, keine Bitterkeit in den Versuchsreihen
- LAP-Analyse dient als guter Indikator im frischen – und im reifen Käse
- Analog alle Reifungskulturen:

➔ In Kombination mit Prop = kann Wachstum verstärken

➔ Musterlieferung jederzeit möglich!



Neue Helveticus-Kultur «Helv 01»

Herstellung

Anleitung zur Herstellung der *L. helveticus*-Betriebskulturen

Grundlagen

Bei der Versandkultur Helv 01 im braunen Fläschli handelt es sich um einen flüssigen Semidirekt-Starter, ähnlich den «klassischen» RMK/MK. Die Kultur enthält *L. helveticus*. Aus der Versandkultur ist eine flüssige Betriebskultur (BK) herzustellen – so wie bei RMK/MK gewohnt. Um die *L. helveticus* zu fördern, wird eine «alte» Betriebskultur hergestellt. Die Kultur erreicht sehr hohe Säuregrade bzw. tiefe pH-Werte.

Nährmedium für Betriebskultur (BK)

UHT-Magermilch oder sterilisierte Magermilch

Beimpfung BK

5 Pipetten pro Liter (entspricht rund 0.35 %)

Bebrütungs-temperatur BK

38°C

Bebrütungsdauer BK

24 Stunden

Säuregrad in der BK

Richtwert: 55-75°SH

pH-Wert in der BK

Richtwert: pH 3.6-4.0

Mikroskopisches Bild BK (optional)

Rein Stäbli

Lagerung der BK

im Kühlschrank bei max. 5°C, Verwendung innert max. 5 Tagen

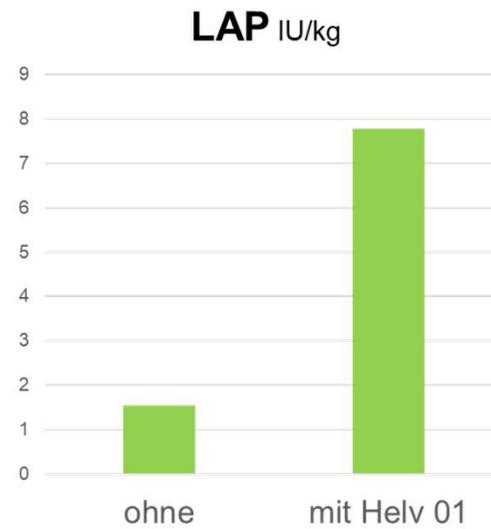
Zugabe der BK zur Kessimilch

1.3 Promille (=0.13% bzw. 1.3 Liter auf 1'000 Liter Milch) zusammen mit den übrigen Kulturen



Neue Helveticus-Kultur «Helv 01»

Praxiserfahrungen HHK 24h





Neue Helveticus-Kultur «Helv 01»

Praxiserfahrungen HHK – 4 Monate



Sensorische Beurteilung:

⇒ mit Helv 01 leicht elastischer und würziger (nicht sign)



Neue Helveticus-Kultur «Helv 01»

Raclette Praxiskäserei 16.02.2023

Nachfolgend die Ergebnisse der frischen Käse mit der Zusatzkultur:

Resultate:

Prüfmerkmal [Einheit]		Referenz	Probe 1	Probe 2	Probe 3
L-Leucin-Aminopeptidase	[IU/kg]	0.0	3.5	1.8	1.8
D-Milchsäure	[mmol/kg]	0.0	19.8	14.5	11.7
L-Milchsäure	[mmol/kg]	132.7	118.4	137.7	126.9
Gesamtmilchsäure	[mmol/kg]	132.7	138.1	149.2	136.8
Zitronensäure	[mmol/kg]	5.9	5.8	5.4	6.0
Galaktose	[g/kg]	0.0	0.0	0.0	0.0
Trocknungsverlust	[g/kg]	451	449	476	454

Datenbeurteilung aus Sicht der Reifungskultur:

Das Wachstum der zusätzlichen Kultur kann einerseits aus dem LAP-Wert, andererseits aus dem Verteilungsverhältnis der gebildeten Milchsäuren nachverfolgt werden.

Die finalen Auswirkungen, werden Gegenstand von Prüfungen im genussfertigen Raclettekäse sein.



**Jetzt gratis
Muster bestellen
Commandez
des échantillons
gratuits**

Liebefeld Kulturen®
La culture suisse

Jog BAMOS 000/100
001
Medien haltbar bis / utiliser de préf. avant: 04.02.23
Bei max +5°C aufbewahren / Conserver à max +5°C

Liebefeld Kulturen®
La culture suisse

Jog BL 1 000/100
001
Medien haltbar bis / utiliser de préf. avant: 04.02.23
Bei max +5°C aufbewahren / Conserver à max +5°C

**Neu – für Joghurt
und Käse!
Nouveau – pour
yogourt et fromage!**

**Jog BAMOS
Jog BL 1**

Liebefeld Kulturen®
La culture suisse

con • avec • mit **Agroscope**

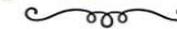


Neue Joghurtkulturen

Aktuelles Sortiment

- Jog K1/B1
 - Bisherige Joghurtkultur, für Alpbetriebe K1
 - Kleine Schüttmengen in Kombination mit anderen Säuerungskulturen
 - Für klassisches Joghurt
 - Noch bis ende September 2023
- Jog BL1 (neu)
 - Ersatz von K1/B1, ab sofort im Sortiment
 - Schüttmengen in Kombination mit anderen Säuerungskulturen
 - Versuchsreihen in Alpen und Talbetriebe
 - Guter Geschmack
 - Mittlerer bis kräftiger Geschmack im Jogurt
 - Enthält auch ***Lactobacillus delbrueckii ssp.lactis***

Spezifikationen



hier finden Sie die aktuell verfügbaren Kulturen für den kommerziell
be. Die Spezifikationen.

Thermophile Streptokokken

Sc abf (PDF, 252 kB, 06.08.2020)

Joghurtkulturen

Jog BAMOS (PDF, 240 kB, 06.02.2023)

Jog BL1 (PDF, 247 kB, 06.02.2023)

Joghurt B1 (PDF, 169 kB, 15.02.2021)

Kulturen für Alpkäse

Jog BL1 (PDF, 247 kB, 06.02.2023)

Jog-K1 (PDF, 168 kB, 05.05.2020)

MK 409 (PDF, 174 kB, 30.06.2020)

MK 410 Lyo (PDF, 133 kB, 05.05.2020)

2. Fakultativ heterofermentative

Laktobazillen

MK 3008 (PDF, 150 kB, 15.02.2021)

MK 3010 (PDF, 150 kB, 15.02.2021)

MK 3012 (PDF, 151 kB, 15.02.2021)

3. Propionsäurebakterien

PROP 01 (PDF, 131 kB, 09.06.2020)

PROP 96 (PDF, 131 kB, 09.06.2020)

4. Oberflächenkulturen

OK 701 (PDF, 132 kB, 05.05.2020)

OMK 702 (PDF, 133 kB, 17.07.2020)

OMK 703 (PDF, 132 kB, 17.07.2020)

OMK 704 (PDF, 133 kB, 17.07.2020)

OK 710 (PDF, 133 kB, 21.07.2020)



Neue Joghurtkulturen

Aktuelles Sortiment



con - avec - mit
Agroscope

1



Knospe Lizenznehmer:
Agroscope, CH-3003 Bern
Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Jog BAMOS
Spezifikation

- Jog BAMOS (neu)
 - Bisherige Produktion von BAMOS AG (ex. Flawiler-Joghurt)
 - Sehr stabile Kultur mit rascher Säuerung
 - War in den Versuchsreihen auch im Alpkäse zum Einsatz
 - Ideal beim Einsatz in Mutschli und Weichkäse
 - Gute Ergebnisse bei sensorischen Prüfungen
 - Im Joghurt: Kräftig-säuerliches Aroma

Musterlieferung jederzeit möglich!

Thermophile Mischkultur

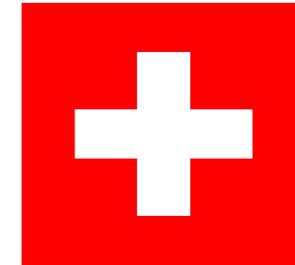
Beschreibung

Flüssige, thermophile Mischkultur für die Herstellung von Betriebskultur. Die Kultur wurde ursprünglich von der BAMOS AG bzw. deren Vorgänger-Organisationen in der Ostschweiz entwickelt und hergestellt (anfangs auch als «Joghurt Flawil» bezeichnet). Sie wird seit Jahrzehnten erfolgreich in Käse und in Joghurt eingesetzt.



Neue Liebefelder Kulturen

Entwicklung Joghurtkulturen



- ↳ Unklare Herkunft der Stämme aus K1/B1
- ↳ Zielvorgabe Liebefelder Kulturen: 100.0% CH!
- ↳ Zusammenarbeit mit Bamos AG in Bazenheid
- ↳ Versuchsreihen in Forschungskäserei und Plantahof 2020
- ↳ Praxisversuch mit 15 Alp- und 2 Talbetrieben
- ↳ Soft-Launch 2022
- ↳ **Sortimentsaufnahme März 2023**
- ↳ Sistierung der Herstellung des B1/K1 im September 2023