

Abs.: _____

Landwirtschaftliches Zentrum
für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft,
Milchwirtschaft, Wild u. Fischerei
Baden-Württemberg (LAZBW)
- Milchwirtschaft Wangen/Allgäu -
Postfach 1552
88231 Wangen/Allg.

Kulturenbestellung
Telefon: 07522/9312-139
Email: Kulturen.bestellung@lazbw.bwl.de
Online Shop www.lazbw.landwirtschaft-bw.de

| Kulturen-nr. | Kulturenart | Anzahl | Einzelpreis in € | Lieferrhythmus | | |
|--------------|--|--------|------------------|----------------|---------|------------|
| | | | | wöchent-lich | 14 Tage | monat-lich |
| 1 | Säurewecker 2.6.7.1 | 100 ml | 13,00 | | | |
| 2 | Camembertschimmel 2.6.1 | 100 ml | 14,00 | | | |
| 3.1 | Käse-Rotkultur 2.6.3.1 | 100 ml | 14,00 | | | |
| 3.2 | Käse-Rotkultur 2.6.3.2 | 250 ml | 33,00 | | | |
| 5 | Lactobacillus helveticus 2.6.5 | 100 ml | 13,00 | | | |
| 6 | Streptococcus thermophilus 2.6.8 | 100 ml | 13,00 | | | |
| 7 | Mischkultur 2.6.10 | 100 ml | 13,00 | | | |
| 8 | Kefir-Kultur 2.6.4 | 100 ml | 14,50 | | | |
| 9 | Joghurt-Kultur 2.6.2.1 | 100 ml | 13,00 | | | |
| 10 | Streptokokkus thermophilus K3 2.6.9 | 100 ml | 13,00 | | | |
| 11 | Salzbadhefen 2.6.11 | 100 ml | 16,50 | | | |

zzgl. Versandkosten

Unregelmäßige Lieferung zum Termin

| Kulturennr. | Termin 1 | Termin 2 | Termin 3 | Termin 4 | Termin 5 | Termin 6 | Termin 8 | Termin 9 | Termin 10 |
|-------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Versandart

| Abholung | Paketdienst | Sonstige |
|----------|-------------|----------|
| | | |

Auftragsannahme am:

durch:

EDV-Eingabe am:

durch:

gelöscht am: durch

Datum: _____ Unterschrift _____

Kulturenhandhabung

| Kultur | Zusammensetzung | • Einsatzgebiet | Dosierung | Wirkung |
|--|--|---|---------------------------|--|
| Säurewecker (Laktokokken) <i>haltbar:</i> <i>gekühlt: 4 Wochen</i> <i>gefroren: 6 Monate</i> | Lc. lactis Lc. cremoris Lc. diacetylactis Leuconostoc | <ul style="list-style-type: none"> • Käserei (für Käse mit niedriger Brenntemperatur, <38°C) • Butterei • Sauermilch, Quark | 0,5 -1,0% 1-3% | Säuerung Aromabildung Gasbildung |
| Camembertschimmel <i>haltbar:</i> <i>4 Wochen</i> | Penicillium ssp. für Camembert | <ul style="list-style-type: none"> • Weichkäse mit Edelschimmel | ca. 30-50ml/100l in Milch | weißer Oberflächenschimmel Aroma |
| Käse-Rotkultur <i>haltbar:</i> <i>4 Wochen</i> | Bb. linens | <ul style="list-style-type: none"> • Rotschmierekäse | 100ml/10l Wasser | Unterstützung der Käserötung Aroma |
| Mischkultur <i>haltbar:</i> <i>gekühlt: 2 Wochen</i> <i>wenn länger - Entmischung!</i> | Lb. helveticus Sc. thermophilus | <ul style="list-style-type: none"> • Käserei • Hartkäse/ Bergkäse • Schnittkäse • Weichkäse („Stabilisé“) | 0,1-0,2 % 1-2% | Säuerung Reifung |
| Joghurt-Kultur <i>haltbar:</i> <i>gekühlt: 2 Wochen</i> | Lb. bulgaricus Sc. thermophilus | <ul style="list-style-type: none"> • Joghurt | ca. 3% | Säuerung Aromabildung |

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Erläuterung: | Lc. = Lactococcus |
| | Lb. = Laktobazillus („Stäbchen“) |
| | Sc. = Streptococcen |
| | Bb. = Brevibacterium |