



FICHA TECNICA



Producto	Nombre comercial	Marca
Cultivo de maduración liofilizado	START MVC	BIOVITEC
Registro	Procedencia	Origen
Cert. SENASA N° A 4980	FRANCIA	ITALIA
Características del producto		Composición
Polvo liofilizado sin TACC, caracterizado por su alta actividad enzimática colorante		Staphilococcus carnosus, Micrococcus varians y dextrosa de maíz libre de OMG

Funcionalidad:

START MVC es especialmente útil para estabilizar el color y mejorar el sabor en todo tipo de embutido fermentado seco.

Micrococcus sp. y *Staphylococcus sp.* reducen el nitrato a nitrito promoviendo mejor coloración de curado. Ambas cepas producen enzima catalasa durante la fermentación, la cual reduce el peróxido de hidrogeno presente previniendo el blanqueamiento del color durante el secado y la rancidez oxidativa. La actividad proteolítica y lipolítica de estos microorganismos realza el sabor del embutido fermentado.

Asimismo, *Staphylococcus sp* compite favorablemente por los nutrientes en ambientes de alta concentración de sal (hasta 15% de NaCl) inhibiendo así la flora patógena por exclusión competitiva.

Aplicaciones:

Para todo tipo de embutidos.

Modo de uso y dosis:

START MVC se debe agregar a las materias primas en los primeros pasos del proceso, rehidratando en 100 ml de agua fría y revolviendo bien. Usar todo el contenido del sobre y utilizar la solución dentro de las 4 horas de preparada. Dosis: 20 g en 300 kg de mezcla.

Especificaciones:

Viabilidad de cepas

Micrococcus	Mín. 600 x 10 ⁹ ufc/ sobre 20 g
-------------	--

Microbiológicas

Mohos contaminantes	< 10 ufc /g
Enterobacterias	< 10 ufc/ g
Bact. anaerobias sulfito reduct.	Ausente en 1 g
Staphilococcus coag. positiva	Ausente en 1 g
Listeria	Ausente en 25 g
Salmonella	Ausente en 25 g

Nota: Amerex enviará a sus clientes, por cada lote, el certificado de análisis original emitido por Biovitec.

Envase primario:

Sobre bilaminado plástico-aluminio de medidas 11 x 14 cm, conteniendo 20 gramos de producto.

Vida útil y Condiciones de almacenamiento:

Si se almacena en lugar seco a -18 °C, la viabilidad de los sobres cerrados se mantiene óptima hasta 12 meses a partir de la fecha de producción.

Si los sobres se almacenan a +4 °C, la vida útil es 4 meses a partir de la fecha de entrega.