LACTOFERM®

Ferment Bifidus

Contenu: 5 g
Pour la préparation de 1 litre de yaourt Bifidus

0910 6048

Ce ferment bifidus Lactoferm® se compose d'un mélange de bactéries Streptococcus thermophilus, Lactobacillis acidophilus et Bifidobacterium infantis. Les 2 dernières bactéries donnent un yaourt doux au goût généreux mais avec un consistance pas très stable. Elles se développent entre 37°C et 40°C. Au-dessus des 42°C elles meurent ! Utilisez donc de préférence une yaourtière Lactoferm® où la température monte à max. 38°C et reste constante.

Mode d'emploi première préparation
Dissolvez le ferment dans 1/2 litre de lait. Mélangez jusqu'à ce que la poudre soit dissoute. Puis ajoutez l'autre ½ litre de lait. Mélangez le tout afin de bien répartir le produit ensemencé. Pour du lait cru, faites bouillir le lait et laissez le refroidir jusqu'à 25°C afin de tuer d'éventuelles bactéries nocives. Vous pouvez utiliser du lait entier, demi-écrémé ou écrémé mais **PAS de lait de soja.**

Mettez le récipient rempli de lait ensemencé SANS LE COUVERCLE dans la yaourtière Lactoferm®. Mettez le couvercle sur l'appareil et mettez la fiche dans la prise de courant. Un grand avantage de la yaourtière Lactoferm® est qu'elle refroidi automatiquement une fois que le temps de fermentation est passé ce qui évite d'interrompre la période de maturation.
Vous pouvez mettre le gobelet Lactoferm® dans la porte de votre réfrigérateur AVEC le couvercle (pour les modèles non automatiques, vous devez interrompre le courant vous-même et immédiatement placer le gobelet FERME dans le réfrigérateur).
Lors d'une première préparation, la fermentation à 35°C dure environ 8 à 9 heures, mais contrôlez après 6 heures, si le lait a changé de consistance . Si pas, vous devez encore attendre un peu.
Attention : il ne peut PAS y avoir de sécrétion jaune sur le lait. Ceci signifie que le temps d'action est trop long. Contrôlez donc régulièrement.
Remettez le couvercle sur le gobelet Lactoferm® et mettez le yaourt au réfrigérateur où il continuera à mûrir pendant 12 heures. Après 24h, vous pouvez ensemencer avec votre propre bifidus.
Votre premier litre de yaourt bifidus est fait. Il sera un peu liquide mais vos yaourts suivants n'auront plus cet inconvénient. Gardez toujours 2 à 3 cuillers à soupe de ce yaourt bifidus pour vos prochaines préparations (voir plus loin). Attention : celui-ci n'aura de préférence pas plus de 2 à 3 jours.

2ème préparation et suivantes
Mélangez 2 à 3 cuillerées à soupe de votre yaourt bifidus à 1 litre de lait stérilisé (voir paragraphe 1) et remettez dans l'appareil Lactoferm® pendant 3 à 4 heures. Le processus peut prendre un peu plus de temps, contrôlez régulièrement et mettez le yaourt (avec couvercle) au réfrigérateur où il continuera à mûrir pendant 12 heures.

Gardez à nouveau 2 à 3 cuillerées à soupe pour vos prochaines préparations. Vous pouvez répéter ce processus environ 10-20 fois avant de devoir démarrer une nouvelle culture comme expliqué dans paragraphe . Après 10-20 fois, le yaourt devient un peu aigre et amère et le goût change.

Conseils
- Les temps mentionnés sont indicatifs et concernent l'utilisation d'une yaourtière Lactoferm®. Si vous utilisez un autre appareil, les temps peuvent varier.
- L'utilisation d'une yaourtière Lactoferm® est conseillée car elle garde la température constante. L'appareil refroidit automatiquement une fois le temps de fermentation terminé.
- Si votre bifidus n'atteint pas une consistance ferme, il peut y avoir plusieurs causes :
  - Le lait était trop chaud en ajoutant le ferment bifidus, ce qui à endommagé les bactéries. Le même lait refroidie peut être ensemencé une nouvelle fois avec un nouveau ferment.
  - Le lait n'était pas assez chaud. Cela arrive souvent en utilisant un thermos. Nous vous déconseillons d'utiliser un thermos car la température chute trop facilement.
  - Le lait n'a pas été stérilisé et des bactéries sauvages se sont formées ce qui empêche la croissance de la culture bifidus.
- Dissolvez toujours le ferment bifidus dans une petite quantité de lait, en remuant bien, et ajouter le restant du lait seulement après, pour éviter des grumeaux.
- Nettoyez et rincez soigneusement tout votre matériel! Le bifidus est un produit vivant sans conservateurs et facilement infectable par des germes étrangères.

BON APPETIT !

13-07-2012 / 091.060.4 / LACTOFERM

LACTOFERM®

Bifidusferment

Inhoud: 5 g
voor de bereiding van 1 liter Bifidus-yoghurt

0910 6048

Ten minste houdbaar tot :
A consommer de préférence
avant le :
Best before :
Mindestens haltbar bis :

Lactoferm® by Brouwland
Korspelsesteenweg 86
B-3581 Beverlo, Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08
sales@brouwland.com
www.brouwland.com

BROUWLAND

Dit Lactoferm® bifidus-ferment bestaat uit een mengsel van Streptococcus thermophilus, Lactobacillus acidophilus en Bifidobacterium infantis. De 2 laatste bacteriën leveren een zachte yoghurt met een milde smaak, maar een consistentie die niet erg stabiel is. Ze ontwikkelen tussen 37 °C en 40 °C. Boven de 42 °C sterven ze af ! Gebruik daarom bij de bereiding bij voorkeur de Lactoferm® yoghurtautomaat waarbij de temperatuur automatisch oploopt tot max. 38° C en daarna constant blijft.

Gebruiksaanwijzing
Los het Lactoferm® bifidus-ferment in ½ liter melk en roer tot het poeder is opgelost. Voeg dan nog 1/2 liter melk toe en roer grondig om de entstof goed over de vloeistof te verdelen. Als u verse hoevemelk gebruikt: eerst koken en snel laten afkoelen tot ong. 25 °C zodat eventuele vreemde bacteriën gedood worden. U mag zowel volle, halfvolle of magere melk gebruiken maar **GEEN sojamelk.**
Zet nu de beker gevuld met deze "geënte" melk ZONDER bekerdeksel in de Lactoferm®-yoghurtautomaat. Plaats het toesteldeksel op het apparaat en steek de stekker in het stopcontact. Een groot voordeel van de Lactoferm®-yoghurtautomaat is dat na de fermentatietijd het toestel automatisch koelt zodat de rijpingstijd niet onderbroken wordt. U kan dan wanneer het u past de Lactoferm® melkbeker MET bekerdeksel praktisch in de koelkastdeur plaatsen (bij niet automatische toestellen dient u zelf de stroom te onderbreken en de melkbeker onmiddellijk afgesloten in de koelkast te plaatsen). Bewaar de yoghurt niet langer dan 10 dagen. Gedurende deze periode is de lactobacillusactiviteit namelijk het hoogst.
Bij een eerste bereiding duurt de fermentatie bij 35° ongeveer 8 tot 9 uur, maar controleer eventueel na 6 uur al of de melk een andere structuur heeft. Is dat niet het geval, moet u nog even wachten. Opgelet: er mag GEEN gele afscheiding op de melk verschijnen (dan is de broedtijd te lang geweest). Controleer dus best regelmatig.
Plaats het bekerdeksel terug op de Lactoferm® melkbeker en zet de yoghurt in de koelkast. Laat gedurende ongeveer 12 uren verder rijpen. Na 24 u kan u al verder enten met uw eigen bereide bifidus.
U heeft nu uw eerste liter bifidus-yoghurt gemaakt. Deze kan nog 'dunnetjes' uitvallen maar dit verdwijnt bij de volgende bereiding(en). Bewaar steeds 2 tot 3 soeplepels van deze bifidusyoghurt voor uw volgende bereiding (zie verder)! Opgelet: doorkweken gebeurt bij voorkeur binnen de 2 à 3 dagen.

2e bereiding en volgende
Voor uw volgende bereiding(en): voeg 2 tot 3 soeplepels van uw huidige bifidus-yoghurt toe aan 1 liter steriele melk (zie werkwijze paragraaf 1) en plaats dan weer 3 à 4 uur in de Lactoferm® yoghurtautomaat. Het proces kan iets langer duren, maar controleer daarom ook hier bij voorkeur regelmatig. Zet de bifidus-yoghurt vervolgens afgesloten in de koelkast en laat ongeveer 12 uren rijpen. Bewaar opnieuw 2 tot 3 soeplepels van deze bifidus-yoghurt voor uw volgende bereiding(en).
U kan ongeveer 10-20 maal doorkweken, vertrekkende van 1 ferment. Nadien wordt de yoghurt wel wat zuur en bitter van smaak en kunt u best een nieuwe cultuur opstarten met een Lactoferm® bifidusferment zoals uitgelegd in de eerste paragraaf.

Tips
- De vermelde tijden zijn richttijden en gelden bij gebruik van de Lactoferm® yoghurtautomaat. Als u een ander apparaat gebruikt, kunnen deze tijden verschillend zijn.
- Het gebruik van de Lactoferm® yoghurtautomaat is aan te raden omdat u op deze manier de temperatuur gemakkelijk constant kan houden. Het toestel begint ook automatisch te koelen na beëindigen van de fermentatietijd.
- Als de yoghurt niet voldoende 'dikt' zijn er verschillende redenen mogelijk:
  - De melk was te warm bij het toevoegen van het ferment, waardoor de bacteriën gedood werden. Voeg aan diezelfde, voldoende afgekoelde melk opnieuw een cultuur toe.
  - De temperatuur van de melk was te laag. Dit gebeurt vaak als u een thermosfles gebruikt. Wij raden het gebruik van een thermosfles af! De temperatuur zakt te snel.
  - De melk werd niet gesteriliseerd, waardoor er wilde bacteriën zijn die de groei van de bifidus-cultuur beletten.
- Los het ferment steeds eerst op in een kleine hoeveelheid melk, goed roerend, zodat er geen klonters ontstaan. Voeg dit papje daarna toe aan de volledige melk.
- Reinig alle materialen en bekers altijd grondig! Bifidus is een levend product zonder bewaarmiddelen en kan snel geïnfecteerd raken door vreemde bacteriën.

GEZONDHEID !

LACTOFERM®

Bifidus culture

Content: 5 g
For the preparation of 1 litre of Bifidus yoghurt

0910 6048

This Lactoferm® Bifidus culture contains Streptococcus Thermophilus, Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium infantis. The last 2 bacteria's deliver a soft yoghurt with a mild taste but an unstable consistency. They cultivate between 37 °C and 40 °C. Above 42°C they die. We recommend using a Lactoferm® yoghurt maker. With this machine, the temperature rises until max. 38°C and stays stable.

Instructions first use
Dissolve the bifidus culture in 0,5 litre of the sterilised milk. Stir until the powder is dissolved and add the other 0,5 litre. Stir thoroughly to mix the inoculum and the liquid. If you are using fresh milk boil it first, then let it cool quickly to approximately 25°C to kill any foreign bacteria. You can use full-cream, semi-skimmed or skimmed milk. **DO NOT use soya milk.**
Put the lid of the machine on the machine and connect the plug on the power point. The big advantage of the Lactoferm® yoghurt maker is that the machine automatically starts to cool down after the fermentation period. This avoids that the maturating process gets interrupted.
If you want, you can put the beaker in the fridge (if you use a non automatic machine, you have to interrupt the process yourself and immediately put the closed recipient in the fridge). Don't save the yoghourt for more than 10 days. During these 10 days, the activity of the Lactobacillus is the strongest.
For your first preparation, a fermentation at 35°C takes 8 till 9 hours but check after 6 hours if the milk has a different structure. If not, you will have to wait. Warning : there can be no yellow secretion on the milk otherwise the incubation time has been too long.
So check on regular bases.
Put the lid on the Lactoferm® beaker again and put the yoghourt in the fridge. Let it ripen for about 12 hours. After 24 hours, you can inoculate with your own bifidus.
You now have your first litre of bifidus yoghurt. You may notice that this yoghurt is still a bit 'thin'. This will disappear in your next batches. Keep two to three spoons of this yoghurt for your next batch (see further). Warning : you should use this in 2 or 3 days (see below).

Second batch and next
For the next batches add two to three spoons of your current yoghurt to 1 litre of sterilised milk (see first paragraph) and let it rest for 3 to 4 hours. The process may take a little bit more time but check on a regular base. Then place your bifidus yoghurt in a closed recipient in the fridge and leave it to ripen for 12 hours.
Again, keep two to three spoons of this yoghurt for your next batches. One culture will be enough for about 10-20 batches of yoghurt before you need to use a new culture.
After that it is recommended to use a new Lactoferm® yoghurt culture and proceed as in the first paragraph.

Tips
- The times indicated apply to yoghurt made when using the Lactoferm® yoghurt maker. We strongly recommend the use of an automatic yoghurt maker because this machine can keep a stable temperature. After the fermentation time, Lactoferm® yoghurt maker automatically starts to cool down.
- If the yoghurt does not thicken enough, this may have several different reasons:
  - The milk was too warm before adding the bifidus culture, so the bacteria were killed. To remedy this, add new culture to the milk once it has cooled down.
  - The milk is too cold. This mainly happens when you use a thermos flask. We advise against the use of a thermos as the temperature drops too fast.
  - The milk has not been sterilised resulting in wild bacteria that hinder the growth of the bifidus culture.
- Always dissolve the yoghurt culture in a bit of milk first, stirring it well so that there are no lumps. Add this mix to the full litre of milk.
- Make sure to clean all the materials thoroughly ! Yoghurt is a living product with no preservative and can become infected by foreign bacteria very fast.

ENJOY !
If you use another yoghurt maker, these times may differ.

21-09-2011 / 091.060.4 / LACTOFERM

LACTOFERM®

Bifidus-Kultur

Inhalt: 5 g
Für die Zubereitung von 1 Liter Bifudus-Joghurt

0910 6048

Lactoferm® by Brouwland
Korspelsesteenweg 86
B-3581 Beverlo, Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08
sales@brouwland.com
www.brouwland.com

BROUWLAND

Diese Lactoferm®-Bifidus-Kultur enthält die Bakterien Streptococcus thermophilus, Lactobacillus acidophilus und Bifidobacterium infantis. Die beiden letztgenannten Bakterien ergeben einen milden Joghurt mit einem zarten Geschmack, aber einer nicht sehr stabilen Konsistenz. Sie entwickeln sich zwischen 37 °C und 40 °C. Über 42 °C sterben sie ab! Verwenden Sie deshalb für die Zubereitung am besten den Lactoferm®-Joghurtbereiter, bei dem die Temperatur automatisch bis höchstens 38 °C steigt und danach konstant bleibt.

Bedienungsanleitung
Erste Zubereitung
Lösen Sie die Lactoferm®-Bifidus-Kultur in einem halben Liter Milch auf und rühren Sie solange, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Fügen Sie dann den zweiten halben Liter Milch hinzu und rühren Sie gründlich um, damit der Impfstoff sich in der Flüssigkeit gleichmäßig verteilt. Wenn Sie frische Bauernmilch verwenden, kochen Sie diese erst ab und lassen Sie sie auf ca. 25 °C abkühlen, sodass eventuelle fremde Bakterien abgetötet werden. Sie können Vollmilch, Halbfett- oder Magermilch verwenden, **jedoch KEINE Sojamilch.**
Stellen Sie nun den gefüllten Behälter mit dieser „geimpften" Milch ohne den Becherdeckel in den Lactoferm®-Joghurtbereiter. Legen Sie den Deckel des Geräts auf den Zubereiter und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Ein großer Vorteil des Lactoferm®-Joghurtbereiters ist, dass das Gerät nach der Fermentationszeit automatisch kühlt, sodass die Reifung nicht unterbrochen wird. Sie können anschließend, wann es Ihnen passt, den Lactoferm®-Milchbecher MIT Becherdeckel praktisch in die Kühlschranktür stellen. (Bei nicht automatischen Geräten müssen Sie den Strom selbst ausschalten und den Milchbecher unmittelbar geschlossen in den Kühlschrank stellen.) Bewahren Sie den Joghurt nicht länger als zehn Tage auf. Während dieser Zeit ist die Laktobazillenaktivität nämlich am höchsten.
Bei der ersten Zubereitung dauert die Fermentation bei 35 °C ungefähr 8 bis 9 Stunden, aber kontrollieren Sie eventuell bereits nach 6 Stunden, ob die Milch eine andere Struktur hat. Ist dies nicht der Fall, müssen Sie noch warten. Achtung: Auf der Milch darf sich KEINE gelbe Schicht bilden (dann ist die Zubereitungszeit zu lang gewesen). Kontrollieren Sie am besten regelmäßig. Legen Sie den Deckel des Behälters wieder auf den Lactoferm®-Milchbecher und stellen Sie den Joghurt in den Kühlschrank. Lassen Sie ihn ca. 12 Stunden weiter reifen. Nach 24 Stunden können Sie bereits mit Ihrem eigenen selbst zubereiteten Bifidus weiter impfen.Sie haben nun Ihren ersten Liter Bifidus-Joghurt zubereitet. Es ist normal, dass der Bifidus-Joghurt etwas flüssig ist. Weitere Joghurts werden eine andere Konsistenz haben. Bewahren Sie für Ihre nächsten Zubereitungen 2 bis 3 Esslöffel dieses Bifidus-Joghurts auf (siehe unten).
Achtung: Die nächste Zubereitung erfolgt vorzugsweise innerhalb von 2 bis 3 Tagen.

Zweite und weitere Zubereitungen:
Für Ihre nächsten Joghurtzubereitungen: Geben Sie 2 bis 3 Esslöffel des aufbewahrten Bifidus-Joghurts zu einem Liter sterilisierter Milch (siehe Absatz 1) und stellen Sie den Becher 3 bis 4 Stunden lang in den Lactoferm®-Joghurtbereiter. Die Zubereitung kann etwas länger dauern, aber kontrollieren Sie auch hier wieder regelmäßig. Stellen Sie den Bifidus-Joghurt anschließend in den Kühlschrank und lassen Sie den Joghurt ca. 12 Stunden reifen. Bewahren Sie erneut 2 bis 3 Esslöffel Bifidus-Joghurt für Ihre nächsten Zubereitungen auf. Sie können diesen Vorgang ausgehend von einem Ferment etwa zehn- bis zwanzigmal wiederholen. Danach wird der Joghurt allerdings etwas sauer und bekommt einen bitteren Geschmack. Sie können dann am besten mit einem Lactoferm®-Bifidus-Ferment eine neue Kultur ansetzen (siehe Absatz 1).

Anmerkungen
- Die Zeitangaben sind Richtzeiten und gelten nur bei Verwendung des Lactoferm®-Joghurtbereiters. Bei Verwendung eines anderen Geräts können diese Zeiten abweichen.
- Die Verwendung eines Lactoferm®-Joghurtbereiters empfiehlt sich, da Sie auf diese Weise die Temperatur problemlos konstant halten können. Das Gerät beginnt nach der Beendung der Fermentationszeit auch automatisch zu kühlen.
- Sollte Ihr Bifidus-Joghurt nicht dick genug sein, könnte dies folgende Gründe haben:
  - Die Milch war zu heiß, als sie dem Ferment zugegeben wurde, wodurch die Bakterien zerstört wurden. Die abgekühlte Milch kann ein weiteres Mal mit einer neuen Kultur angesetzt werden.
  - Die Temperatur der Milch war zu niedrig. Dies ist häufig der Fall, wenn Sie eine Thermosflasche verwenden. Wir raten von der Verwendung einer Thermosflasche ab, da die Temperatur zu schnell sinkt.
  - Die Milch wurde nicht sterilisiert, wodurch sie wilde Bakterien enthält, die das Wachstum der Bifidus-Kultur verhindern.
- Lösen Sie das Ferment immer zuerst in etwas Milch auf und rühren Sie gut um, damit keine Klümpchen entstehen. Fügen Sie diesen Brei dann dem Rest der Milch hinzu.
- Reinigen und spülen Sie Ihr Material und alle Behälter stets sorgfältig! Bei Bifidus handelt es sich um lebende Kulturen ohne Konservierungsmittel, die durch fremde Bakterien schnell infiziert werden können.