

Transport:

Transportzeiten von bis zu 4 Tagen können zu jeder Jahreszeit ungekühlt durchgeführt werden. Die einzigartige Produktionsweise liefert extrem stabile und langlebige Produkte. Die gleichbleibende Qualität der Labprodukte ist auch bei ungünstigen Transportbedingungen stets garantiert.

Lagerung:

Lab und CaCl₂ im Kühlschrank bei 4 - 7°C lagern.

Kultur im Gefrierschrank bei -18°C lagern.

Bei Lagerung im Kühlschrank verringert sich das Mindesthaltbarkeitsdatum um die Hälfte.

Bei Lagerzeiten über 6 Monaten nimmt die Enzymaktivität um ca. 1 % pro Monat ab.

Eine Lagerung über den auf dem Produktetikett angegebenen Zeitraum hinaus bedeutet nicht, dass die Ware unbrauchbar ist.

Anwendung:

Naturlab immer mit der 10fachen Menge Wasser verdünnen. Naturlab immer frisch verwenden – niemals übrig gebliebenes Naturlab in die Flasche zurückleeren. Niemals bereits einen Ansatz für den nächsten Tag vorbereiten.

Kultur nur mit sauberen und trockenen Gegenständen (Messlöffel, Messerspitze) aus dem Beutel entnehmen. Den Beutel sofort nach Gebrauch mit einem Tütenclip verschließen.

Die Zugabe von Kultur ist unabdingbar bei pasteurisierter Milch, da die Milchsäurebakterien bei der Pasteurisierung zerstört werden.

Ebenso die Zugabe von CaCl₂, da die Labgerinnungsfähigkeit der Milch aufgrund einer Festlegung des Calciums beeinträchtigt ist.

Bei unbehandelter Rohmilch kann auf die Zugabe von CaCl₂ verzichtet werden.

Die Zugabe von Kultur ist nicht zwingend erforderlich, jedoch trotzdem empfohlen, damit die "guten" Milchsäurebakterien im Überschuss vorliegen.