

Ferment WAYALIINE

Un starter biologique issu des meilleurs laits fermentés traditionnels (Mbanick sénégalais)

Le ferment WAYALIINE est un **ferment mésophile** multiple de type D.

Il est constitué de 3 souches obtenues à partir d'un **échantillon représentatif de laits caillés sénégalais de type "Mbanick"**.

Les souches retenues ont chacune un rôle bien défini:

- une souche est **acidifiante**
- une souche est **aromatisante**
- une souche est **texturante**

Formulation – Conditionnement

Le ferment se présente sous la forme d'une **poudre lyophilisée**

Il est conditionné en **sachets aluminés** pour une production de **250 litres de lait caillé**

Conservé au **frigo (+4°C)**, le ferment est utilisable au minimum **trois mois** suivant réception

Production du lait caillé à partir du ferment WAYALIINE

Préparation de la culture mère

- ensemencement de 10 litres de lait (reconstitué et) pasteurisé avec 1 sachet de ferments
- mélange et fermentation pendant 16 à 18 heures à température ambiante (optimum: 30°C)

Production du Mbanick à partir de lait en poudre

- reconstitution / pasteurisation du lait à 75°C pendant 15s (matière sèche: 16 à 20 %)
- refroidissement à 30°C
- ensemencement: ajout de culture mère à 4 %v/v
- mélange
- conditionnement en sachets ou pots fermés
- fermentation: 24 heures à température ambiante (optimum: 30°C)
- conservation au frigo (+4°C)

Production du Mbanick à partir de lait frais

- contrôle de qualité du lait
- éventuellement: enrichissement avec du lait en poudre (matière sèche: 16 à 20 %)
- pasteurisation du lait à 75°C pendant 15s
- refroidissement à 30°C
- ensemencement: ajout de culture mère à 4% v/v
- mélange
- conditionnement en sachets ou pots fermés
- fermentation: 24 heures à température ambiante (optimum: 30°C)
- conservation au frigo (+ 4°C)