

# Fermentation artificielle



## Procédure générale – Acide lactique encapsulé 2B5L003

1. Ajouter 10 grammes d'acide lactique par kilogramme de viande;
2. Ajouter 3 grammes de saumurage 6,4% (9K050) par kilogramme de viande;
3. Ajouter 0,5 gramme d'érythorbate de sodium (9K049) par kilogramme de viande;
4. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 à 15 heures;
5. Cuire au déshydrateur à 60°C pendant 3 heures;
6. Monter la température de cuisson à 85°C jusqu'à une température à cœur du produit de 68°C;
7. Laisser reposer à l'air en chambre froide de 3 à 5 jours;
8. Emballer et conserver au froid.

---

## Exemples de recettes

### Pepperoni américain

0,039 kg de mélange à pepperoni américain 7I017\*

1 kg de viande

10 g d'acide lactique encapsulé

*\*Le mélange inclut 0,002 kg de sel nitrité 6,4 %*

### Saucisse chorizo

0,040 kg de mélange à chorizo 5K326

1 kg de viande

0,003 kg (3 g) de saumurage 64 9K050

10 g d'acide lactique encapsulé

### Saucisse Toulouse sans liant

0,027 kg de mélange à Toulouse sans liant 6D243

1 kg de viande

0,003 kg (3 g) de saumurage 64 9K050

10 g d'acide lactique encapsulé