

Dairy Cultures Product List

Starter cultures for direct vat inoculation (DVI®)

Aroma-Tek®

Aroma-Tek® sono colture di fermenti lattici selezionati con proprietà aromatiche. Queste colture possono essere utilizzate in miscela con i ceppi Cheese-Tek® per personalizzare in termini di Aroma le diverse produzioni di formaggio.

Aroma-Tek® are selected cultures with latex aromatic properties. These cultures can be used in mixtures with strains of Cheese-Tek® to customize in terms of their aroma the production of cheese .

Lactoferm Aromatic Series		Colture aromatiche
Coltura / Cultures	Composizione / Composition	Applicazione / Application
PP4	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> subsp. <i>shermanii</i>	Formaggi molto occhiati come : Gruyère, Emmental, Eldamer .
MY	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i>	Formaggi freschi, occhiati e semi-duri .
FL	<i>Lactobacillus fermentum</i>	
LB	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	
LN	<i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i>	

Lactoferm Surface Series		Colture di superficie
Coltura / Cultures	Composizione / Composition	Applicazione / Application
GC1	<i>Geotrichum candidum</i>	Formaggi freschi e a pasta molle tipo : Camembert etc .
PC1	<i>Penicillium candidum</i>	
RQ	<i>Penicillium roqueforti</i>	Formaggio fresco a pasta molle: Gorgonzola



Dairy Cultures Product List

Starter cultures for direct vat inoculation (DVI®)

Aroma-Tek®

Schema aromatico di valutazione, per poter individuare gli aromi e le caratteristiche della pasta desiderate durante la personalizzazione dei formaggi.

Aromatic evaluation scheme in order to identify the aromas and characteristics of the curd into desired customization of cheese.

