

# Список молочных культур

## Заквасочные культуры для прямого внесения

### Aroma-Tek®

Aroma-Tek® выбраны культур с латексом ароматические свойства.  
Эти культуры могут быть использованы в смеси с штаммов Cheese-Tek®  
для настройки с точки зрения их аромат производства сыра.

| Lactoferm Aromatic Series |  |  |
|---------------------------|--|--|
| Культура                  | Состав   | Применение                                   |
| PP4                       | <i>Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii</i>     | Виды сыров:<br>Гроувер, Эмменталь, Элдамер . |
| MY                        | <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> | Свежий, кон глаза ,мягкий и полутвердый сыр. |
| FL                        | <i>Lactobacillus fermentum</i>                               |  |
| LB                        | <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>           |  |
| LN                        | <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i>             |  |

| Lactoferm Surface Series |                               |  |
|--------------------------|-------------------------------|--|
| Культура                 | Состав                        | Применение                                     |
| GC1                      | <i>Geotrichum candidum</i>    | Свежий и мягкий виды сыров:<br>Камембер и т.п. |
| PC1                      | <i>Penicillium candidum</i>   |  |
| RQ                       | <i>Penicillium roqueforti</i> | Свежий и мягкий виды сыров:<br>горгонзола      |



# Список молочных культур

## Заквасочные культуры для прямого внесения

### Aroma-Tek®

Ароматическая схема оценки в целях выявления ароматов и характеристик творога в желаемые настройки сыра.

