

Lista de cultivos de productos lácteos

Starter cultures for direct vat inoculation (DVI®)

Aroma-Tek®

Aroma-Tek® son cultivos de fermentos lácticos seleccionados con propiedades aromáticas. Estos cultivos pueden ser utilizados mezclados con las cepas Cheese Tek® para personalizar, en términos de Aroma, las diversas producciones de queso.

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		Cultivos aromáticos
Cultivo / Cultures	Composición / Composition	Aplicación / Application
PP4	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> subsp. <i>shermanii</i>	Quesos con muchos ojos como: Queso Gruyere, Emmental, Eldamer.
MY	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i>	Quesos frescos, con ojos y semiduros.
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		Cultivo de superficies
Cultivo / Cultures	Composición / Composition	Aplicación / Application
GC1	<i>Geotrichum candidum</i>	Quesos frescos y de pasta blanda tipo: Camembert, etc.
PC1	<i>Penicillium candidum</i>	
RQ	<i>Penicillium roqueforti</i>	Queso fresco de pasta blanda: Gorgonzola



Lista de cultivos de productos lácteos

Starter cultures for direct vat inoculation (DVI®)

Aroma-Tek®

Esquema aromático de evaluación para poder identificar los aromas y las características deseadas de la pasta durante la personalización de los quesos.

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

