

# Список молочных культур

## Заквасочные культуры для прямого внесения

### Cheese-Tek®

Сухие закуски культурой идеальны, за различные технологии для производства сыра.

Каждая культура сопровождается фagospecific вращения для обеспечения непрерывности производства, не лежат в бактериофагов инфекций.

Серия Lactoferm "MS"		Мезофильные культуры
Культура	Состав	Применение
MSO	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i>	Полутвердые, твердые и мягкие разновидности сыров : Творог, Quark, Манчего, Эдам .
MSE	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i>	Полутвердые, твердые и мягкие разновидности сыров: Масло, Гауда, Чеддер.
MSE-910	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i>	полутвердых сыров: Гауда, Эдам свежие сыры: Cream cheese
MSO-11	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i>	Свежие и полутвердые виды сыров: Acid cream , Cream cheese .

Серия Lactoferm "MF"		Мезофильно-термофильные культуры
Культура	Состав	Применение
MFC	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Свежие и мягкие разновидности сыров: Фета ЮФ, Традиционный Фета.
EM	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus helveticus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>	Полутвердые и твердые виды: Эмменталь, Гроувер, Грев.
MST	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>	Полутвердые, твердые и мягкие виды сыров: Камембер.
MSY	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>	Свежие и полутвердые виды сыров: Творог, Quark , Acid cream , Cream cheese .
MSY-910	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i> <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>	сыр типа: творог, Гауда, Эдам Cottage Cheese.
MTH	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactobacillus helveticus</i> <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>	полутвердые сыров: Сыром газоне
MYE-1	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i>	Smetana set type (thermostatic), Acid cream
MYE-2	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i>	
MYE-11	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i>	Smetana broken type , Acid cream
MYE-12	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i>	



Серия Lactoferm "SL"		Термофильные Культуры
Культура	Состав	Применение
M	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>	Сыр с характеристиками для тянущейся сырной массы и свежие виды сыров : Моцарелла из коровьего молока, Качиотто , Скармоза .
LH	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus helveticus</i>	Твердые виды сыров .
SLL	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>	Полутвердые сыры и сыр с характеристиками для тянущейся сырной массы: Моцарелла из буйволиного молока, Латтерия , Асиаго
SLB	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	
SLBH	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> <i>Lactobacillus helveticus</i>	Полутвердые сыры и сыр с характеристиками для тянущейся сырной массы: Моцарелла из буйволиного молока, Качиотто, Скармоза .
ST	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>	Свежие виды сыров: Страччино, Скваквероне, Касателла .
PG	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i> <i>Lactobacillus helveticus</i>	Разновидности твердых сыров: Пармигьяно, Проволоне, Грана Падане.
LF	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus fermentum</i>	Свежие и полу твердые разновидности сыров.
AT	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>	Полутвердые и твердые виды сыров.

Серии Lactoferm, выделенные коренным путем		
Культура	Состав	Применение
FS	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Enterococcus faecium</i>	Группа твердых сыров Сарде: Фиоре Сарде.
A1	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Omofermentant lactobacillus</i>	Полутвердый сыр, Сарде Овине.
PR	<i>Omofermentant streptococcus</i> <i>Omofermentant lactobacillus</i>	Твердый сыр Сарде : Пеккорино Романо.
PSM	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i>	Твердый сыр Сарде : Пеккорино Сардо Матуро.
PSD	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i>	Свежий сыр Сарде : Пеккорино Сардо Дольче.
MT	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Omofermentant lactobacillus</i>	Полутвердый сыр: Монтасио.

