

Dairy Cultures Product List

Starter cultures for direct vat inoculation (DVI®)

Cheese-Tek®

Culture di fermenti lattici ideali per le varie tecnologie di produzione dei formaggi.

Ogni serie di coltura è corredata di una rotazione fagospecifica per garantire continuità di produzione senza incombere in infezioni da batteriofago.

Dry starters cultures ideals for the various technologies for production of cheese.

Each culture is accompanied by a fagospecific rotation to ensure continuity of production without lie in bacteriophage infections

| Lactoferm "MS" Series | | Colture Mesofile |
|-----------------------|---|---|
| Coltura / Cultures | Composizione / Composition | Applicazione / Application |
| MSO | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> | Formaggi semi duri, duri e morbidi : Cottage cheese, Quark, Manchego, Edam . |
| MSE | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> | Formaggi semi duri, duri e morbidi: Burro, Gouda, Cheddar . |
| MSE-910 | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> | Formaggi semi-duri : Gouda,Edam. Formaggi freschi : Cream cheese |
| MSO-11 | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> | Formaggi freschi e creme acide: Acid cream , Cream cheese . |

| Lactoferm "MF" Series | | Colture Mesofile-Termofile |
|-----------------------|---|---|
| Coltura / Cultures | Composizione / Composition | Applicazione / Application |
| MFC | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> | Formaggi freschi e morbidi : Feta UF, Feta tradizionale, |
| EM | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> <i>Lactobacillus helveticus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i> | Formaggi semi-duri e duri : Emmental, Grouvier, Grev . |
| MST | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> | Formaggi semi-duri, duri e morbidi : Camembert . |
| MSY | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> | Formaggi freschi e semi-duri : Cottage cheese, Quark , Acid cream , Cream cheese . |
| MSY-910 | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> | Formaggi freschi e semi-duri: Cottage cheese, Tvorog, Gouda, Edam, Acid cream, Cream cheese. |
| MTH | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactobacillus helveticus</i> <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> | Formaggi semi-duri : Prato cheese |
| MYE-1 | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> | Formaggi tipo Smetana (termostatica), creme acide |
| MYE-2 | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> | |
| MYE – 11 | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> | Formaggi tipo Smetana (broken type) , creme acide |
| MYE – 12 | <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> | |



| Lactoferm "SL" Series | | Colture Termofile |
|-----------------------|--|--|
| Coltura / Cultures | Composizione / Composition | Applicazione / Application |
| M | <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> | Paste filate e formaggi freschi : Mozzarella vaccina, Caciotta , Scamorza . |
| MV | <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> | Paste filate: Mozzarella vaccina, formaggi freschi |
| LH | <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus helveticus</i> | Formaggi duri . |
| SLL | <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i> | Formaggi semiduri e paste filate : Mozzarella di bufala, Mozzarella Pizza, Latteria , Asiago . |
| 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> | Formaggi semi-duri e paste filate : Caciotta, Mozzarella di bufala, Scamorza. |
| ST | <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> | Formaggi molto freschi : Stracchino, Scucacquerone, Casatella . |
| PG | <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i> <i>Lactobacillus helveticus</i> | Formaggi molto duri : Parmigiano, Provolone, Grana Padano . |
| LF | <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus fermentum</i> | Formaggi freschi con occhiatura . |
| AT | <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i> | Formaggi duri e semiduri . |

| Lactoferm Autoctonous Series | | Colture autoctone |
|------------------------------|--|---|
| Coltura / Cultures | Composizione / Composition | Applicazione / Application |
| FS | <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Enterococcus faecium</i> | Formaggi sardi duri : Fiore Sardo . |
| A1 | <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Omofermentant lactobacillus</i> | Formaggi sardi semiduri. |
| PR | <i>Omofermentant streptococcus</i> <i>Omofermentant lactobacillus</i> | Formaggi sardi duri : Pecorino Romano . |
| PSM | <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> | Formaggi sardi duri : Pecorino Sardo Maturo . |
| PSD | <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> | Formaggi sardi freschi : Pecorino Sardo Dolce . |
| MT | <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Omofermentant lactobacillus</i> | Formaggi semiduri : Montasio . |

