

Lista de cultivos de productos lácteos

Starter cultures for direct vat inoculation (DVI®)

Cheese-Tek®

Cultivos de fermentos lácticos ideales para las diversas tipologías de producción de quesos.

Cada serie de cultivo está dotada de una rotación fagoespecífica, para garantizar continuidad de producción sin incurrir en infecciones por bacteriófago.

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

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

Lactoferm "MS" Series		Cultivos mesófilos
Cultivo / Cultures	Composición / Composition	Aplicación / Application
MSO	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>	Quesos semiduros, duros y blandos: Queso Cottage, 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>	Quesos semiduros, duros y blandos: Butter, 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>	Quesos semiduros : Gouda, Edam Quesos frescos : Queso crema
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>	Quesos frescos y cremas ácidas: Nata ácida, queso crema

Lactoferm "MF" Series		Cultivos mesófilos - termófilos
Cultivo / Cultures	Composición / Composition	Aplicación / 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>	Quesos frescos y blandos: Feta UF, Feta tradicional.
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>	Quesos semiduros y duros: 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>	Quesos semiduros, duros y blandos: 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>	Quesos frescos y semiduros: Queso Cottage, Quark, nata ácida, queso crema.
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>	Quesos frescos y semiduros : Queso Cottage, Gouda, Edam, Tvorog, nata ácida, queso crema.
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>	Quesos semiduros : Queso Prato
MYE – 1 MYE – 2	<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> <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i>	Queso Smetana (termostatica) , queso crema
MYE – 11 MYE – 12	<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> <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i>	Queso Smetana (broken type) , queso crema



Lactoferm "SL" Series		Cultivos termófilos
Cultivo / Cultures	Composición / Composition	Aplicación / Application
M	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>	Pastas hiladas y quesos frescos: Mozzarella de vaca, Caciotta, Scamorza.
LH	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus helveticus</i>	Quesos duros.
SLL	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>	Quesos semiduros y pastas hiladas: Mozzarella de búfala, Mozzarella para Pizza, Latteria, Queso 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>	Quesos semiduros y pastas hiladas:
ST	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>	Quesos muy frescos: Stracchino, Scucacquerone, Casatella .
PG	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i> <i>Lactobacillus helveticus</i>	Quesos muy duros: Queso Parmesano, Provolone, Grana Padano.
LF	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus fermentum</i>	Quesos frescos con ojos.
AT	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>	Quesos duros y semiduros.

Lactoferm Autoctonous Series		Cultivos autóctonos
Cultivo / Cultures	Composición / Composition	Aplicación / Application
FS	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Enterococcus faecium</i>	Quesos sardos duros: Fiore Sardo .
A1	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Omofermentant lactobacillus</i>	Quesos sardos semiduros.
PR	<i>Omofermentant streptococcus</i> <i>Omofermentant lactobacillus</i>	Quesos sardos duros: Pecorino Romano .
PSM	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i>	Quesos sardos duros: Pecorino Sardo Maduro .
PSD	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i>	Quesos sardos frescos: Pecorino Sardo Dulce.
MT	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Omofermentant lactobacillus</i>	Quesos semiduros: Montasio .

