

# Lista de cultivos de productos lácteos

## Starter cultures for direct vat inoculation (DVI®)

**Pro-Tek®**

**Cultivos probióticos para utilizar individualmente o mezclados con otras cepas para la producción de leches fermentadas o quesos, garantizando las propiedades de protección y probióticas en las matrices utilizadas.**

*Cultures with probiotic characters to be used individually or in mixtures with other strains, to produce fermented milks or cheeses, for guarantee the protective and probiotic properties of matrices used.*

Lactoferm L Series		Cultivos probióticos
Cultivo / Cultures	Composición / Composition	Aplicación / Application
LA	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	Leches fermentadas, yogur, yogur congelado, quesos frescos.
LC	<i>Lactobacillus casei</i>	
LCR	<i>Lactobacillus casei</i> subsp. <i>rhamnosus</i>	
LH	<i>Lactobacillus helveticus</i>	
LP	<i>Lactobacillus plantarum</i>	
BF1	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	

Lactoferm Fermented milk Series		Cultivos probióticos para yogur
Cultivo / Cultures	Composición / Composition	Aplicación / Application
ABT	<i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> <i>Bifidobacterium bifidum</i> <i>Lactobacillus acidophilus</i>	Leches fermentadas y yogur para beber.
ABY	<i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> <i>Bifidobacterium bifidum</i> <i>Lactobacillus acidophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	
AB	<i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Bifidobacterium lactis</i>	Leches fermentadas, leche probiótica sin fermentación.

Lactoferm Protective Series		Cultivos de protección
Cultivo / Cultures	Composición / Composition	Aplicación / Application
Protek	<i>Lactobacillus casei</i> subsp. <i>rhamnosus</i> <i>Micrococcus</i> subsp.	Quesos frescos y de pasta blanda.

