

# Список молочных культур

## Заквасочные культуры для прямого внесения

**Vivi-Tek®**

Vivi-Tek® является широкий диапазон продуктов формулирует для улучшения готовой продукции в молочном секторе.

Серия продуктов Vivilact	
Продукт	Применение
Lactafree	Лактазы фермента происходит от ферментации <i>Aspergillus oryzae</i>
Lipasi	Фермента липазы для производства сыра в среднесрочной и долгосрочной созревания, где это необходимо пряным ароматом
Bioactiv	Понижает кислотность молока перед коагуляцией.
Natural Rennet	Природные сычужного порошка производным от ягнят сардинского
Rennet	микробных сычужный, полученных от <i>Rhizomucor miehei</i> .
Biostart	Среда в виде порошка для выращивания молочнокислых бактерий.
Biosal	Соли для flocculation сыра Рикотты .
Florstart	Понижает кислотность молока перед коагуляцией.
Oxyfree	Фермент белка для деградации H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> в молоке.
Lysoferm	Жидкость для sanicate линия-растительной пище и йогурты производства биореакторов.
Biotag	Трансглутаминаза Фермент для йогурта и сыра производства, увеличение текстуры и выход конечного продукта

