

Dairy Cultures Product List

Starter cultures for direct vat inoculation (DVI®)

Yoghurt-Tek®

Yoghurt-Tek® sono colture di fermenti lattici in forma liofilizzata ideali per la produzione di Yogurt e lattici fermentati.

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

Yoghurt-Tek® is a range of cultures in lyophilized form which is used for production of yoghurt and fermented milks. Each culture is accompanied by a fagosome specific rotation to ensure continuity of production without lie in bacteriophage infections.

Lactoferm YO Series		Culture Termofile
Coltura / Cultures	Composizione / Composition	Applicazione / Application
YO-246 YO-247 YO-248	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Yogurt a coagulo intero e da bere .
YO-122 YO-130 YO-145 YO-146 YO-207 YO-269	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Yogurt a coagulo intero, da bere e rotto .
YO-351 YO-352 YO-353	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Yogurt a coagulo rotto e intero .
YO-440 YO-441 YO-442 YO-443 YO-460 YO-540	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Yogurt a coagulo rotto e intero .



Dairy Cultures Product List

Starter cultures for direct vat set inoculation (DVI[®]).

Yoghurt-Tek[®]

Yoghurt-Tek[®] sono colture di fermenti lattici in forma liofilizzata ideali per la produzione di Yogurt e lattici fermentati.

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

Yoghurt-Tek[®] is a range of cultures in lyophilized form which is used for production of yoghurt and fermented milks. Each culture is accompanied by a fagespecific rotation to ensure continuity of production without lie in bacteriophage infections.

Lactoferm Y Series		Colture Mesofile-Termofile
Coltura / Cultures	Composizione / Composition	Applicazione / Application
YTM - 1 YTM - 2	<i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> <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>	Latti fermentati e yogurt da bere.
YTM - 11 YTM - 12 YTM - 13 YTM - 21 YTM - 31	<i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>	

Lactoferm Kefir Series		Colture Mesofile
Coltura / Cultures	Composizione / Composition	Applicazione / Application
Kefir – 30	<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>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	Latti fermentati e yogurt da bere.
Kefir - 31	<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>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Latti fermentati e yogurt da bere.
Kefir - 41	<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>Saccharomyces unisporus</i>	Kefir con alta viscosità e formazione di gas
Kefir - 51	<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>Saccharomyces unisporus</i>	Kefir with bassa viscosità e formazione di gas



Dairy Cultures Product List

Starter cultures for direct vat set inoculation (DVI®).

Yoghurt-Tek

Culture di fermenti lattici in forma liofilizzata ideali per la produzione di Yogurt e lattici fermentati. Le colture termofile per Yogurt sono formate da ceppi definiti di: *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, I quali permettono un'uniforme e controllata produzione di prodotti lattiero caseari con caratteristiche definite di Viscosità, Acidità e Aroma.

