

Список молочных культур

Заквасочные культуры для прямого внесения

Yoghurt-Tek®

Yoghurt-Tek® является диапазон культур в лиофилизированный форму, которая используется для производства йогурт и ферментации молока. Каждая культура сопровождается fagospecific вращения для обеспечения непрерывности производства, не лежат в бактериофагов инфекций.

Серии Lactoferm YO		Термофильные Культуры
Культура	Состав	Применение
YO-246 YO-247 YO-248	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Установить и питьевой йогурт.
YO-122 YO-130 YO-145 YO-146 YO-207 YO-269	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Установить, перемешивают и питьевой йогурт.
YO-351 YO-352 YO-353	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Мешалкой, установить и замороженный йогурт
YO-440 YO-441 YO-442 YO-443 YO-460 YO-540	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Мешалкой, установить и замороженный йогурт.



Список молочных культур

Заквасочные культуры для прямого внесения

Yoghurt-Tek®

Yoghurt-Tek® является диапазон культур в лиофилизированной форме, которая используется для производства йогурта и ферментации молока. Каждая культура сопровождается фagospecific вращения для обеспечения непрерывности производства, не лежат в бактериофагов инфекций

Серии Lactoferm Y		Мезофильно-термофильные культуры
Культура	Состав	Применение
YTM – 1 YTM – 2	<i>Streptococcus salivarius subsp.thermophilus</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i>	Кисломолочные продукты и питьевой йогурт.
YTM - 11 YTM - 12 YTM - 13 YTM - 21 YTM - 31	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i> <i>Streptococcus salivarius subsp.thermophilus</i>	

Серии Lactoferm Kefir		Мезофильные культуры
Культура	Состав	Применение
Kefir – 30	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Кефир с высокой вязкостью и низкой формирования газа
Kefir - 31	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Кефир с высокой вязкостью и газообразования.
Kefir - 41	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i> <i>Saccharomyces unisporus</i>	Кефир с высокой вязкостью и газообразования.
Kefir - 51	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i> <i>Saccharomyces unisporus</i>	Кефир с низкой вязкостью и газообразования.



Список молочных культур

Заквасочные культуры для прямого внесения

Yoghurt-Tek®

Yoghurt-Tek® это серия молочных культур в лиофилизированном виде, которые используются для производства йогуртов и кисломолочных продуктов.

Термофильные культуры для йогурта создаются с помощью определенных штаммов *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, которые обеспечивают неизменное качество производимых молочных продуктов с необходимыми характеристиками – густотой, кислотностью и ароматом.

Характеристики Yoghurt-Tek® относительно Густоты, Кислотности и Аромата.

