

Lista de cultivos de productos lácteos

Starter cultures for direct vat inoculation (DVI®)

Yoghurt-Tek®

Yoghurt-Tek® son cultivos de fermentos lácticos en forma liofilizada ideales para la producción de yogur y leches fermentadas.

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

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		Cultivos termófilos
Cultivo / Cultures	Composición / Composition	Aplicación / Application
YO-246 YO-247 YO-248	<i>Streptococcus salivarius subsp.thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Yogur firme o para beber.
YO-122 YO-130 YO-145 YO-146 YO-207 YO-269	<i>Streptococcus salivarius subsp.thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Yogur firme, para beber y cremoso.
YO-351 YO-352 YO-353	<i>Streptococcus salivarius subsp.thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Yogur cremoso y firme.
YO-440 YO-441 YO-442 YO-443 YO-460 YO-540	<i>Streptococcus salivarius subsp.thermophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Yogur cremoso y firme.

Lista de cultivos de productos lácteos

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

Yoghurt-Tek®

Cultivos de fermentos lácticos en forma liofilizada ideales para la producción de yogur y leches fermentadas.

Los cultivos termófilos para yogur están formados por cepas definidas de:

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, las cuales permiten una producción uniforme y controlada de productos lecheros-queseros con características definidas de Viscosidad, Acidez y Aroma.

Yoghurt-Tek® is a range of cultures in lyophilized form which is used for the production of yoghurt and fermented milks. The thermophilic cultures for yoghurt are formed by defined strains of *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, which ensure a uniform and controlled production of dairy products with defined characteristics of Viscosity, Acidity and Aroma.

Lactoferm Y Series		Cultivos mesófilos- termófilos
Cultivo / Cultures	Composición / Composition	Aplicación / Application
YTM - 1 YTM - 2	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <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>	Leches fermentadas y yogur para beber.
YTM - 11 YTM - 12 YTM- 13 YTM- 21 YTM- 31	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i>	

Lactoferm Kefir Series		Cultivos mesófilos
Cultivo / Cultures	Composición / Composition	Aplicación / Application
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>	Kefir con alta viscosidad y baja formación de gas
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> .	Kefir con alta viscosidad y formación de gas
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>	Kefir con alta viscosidad y formación de gas
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>	Kefir con baja viscosidad y formación de gas



Lista de cultivos de productos lácteos

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

Yoghurt-Tek®

Propiedades de la serie Yoghurt-Tek® de acuerdo con Viscosidad, Acidez y Aroma.
Properties of Yoghurt-Tek® according to Viscosity, Acidity and Aroma.

