

# Cultivos de la Serie SACCO Lyofast Y

• Mezcla de cepas de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii sub. bulgaricus*

Cultivos para Yoghurt SACCO Lyofast	Rango de temperatura	Aplicación
Y 1.50 B Y1.52 B	34°C - 45°C	Yoghurt de beber, bebidas lácteas fermentadas, bebidas fermentadas a base de soya. Sabor suave, baja post acidificación.
Y 1.70 F Y 1.72 F	34°C - 45°C	Yoghurt de beber, sabor característico; cultivo suplementario en elaboración de queso feta.
Y 3.50 B Y 3.52 B Y 3.56 B	34°C - 45°C	Yoghurt mediana a alta viscosidad, yoghurt batido / cremoso. Sabor suave, de baja post acidificación
Y 3.70 E Y 3.72 E	34°C - 45°C	Yoghurt mediana a alta viscosidad, yoghurt batido / cremoso. Baja post acidificación
Y 3.80 F Y 3.82 F	34°C - 45°C	Yoghurt mediana a alta viscidad; yoghurt batido / cremoso. Sabore caracterítico
Y 4.50 B Y 4.52 B Y 4.56 B	34°C - 45°C	Yoghurt alta viscosidad, yoghurt batido / cremoso. Sabor suave, baja post acidificación.
Y 4.70 E Y 4.72 E Y 4.76 E	34°C - 45°C	Yoghurt alta viscosidad; yoghurt batido / cremoso. Baja post acidificación.
Y 4.80 F Y 4.82 F	34°C - 45°C	Yoghurt alta viscosidad; yoghurt batido / cremoso de alta consistencia. Sabor característico.

\*Contáctenos con gusto nuestros Asesores Técnicos le apoyarán en la mejor elección del cultivo y otros coadyuvantes del proceso para obtener el mejor de los resultados en su producto.