

Ingredientes Lácteos

Cultivos Lácteos | Enzimas | Conservantes Naturales |
Colores Naturales | Equipo de Laboratorio y Control de Calidad



Presentaciones disponibles:

10 CXU (100l) ▶ 50 CXU (500l) ▶ 100 CXU (1000l) ▶ 200 CXU (2000l) ▶ 500 CXU (5000l)

* La presentación de 10 CXU está disponible para los cultivos marcados con el asterisco naranja

LyoPro® Cultivos Mesófilos 25-32°C



| Producto | Descripción Composición | Aplicación |
|------------------|---|---|
| MO* | Textura cerrada con buen aroma y consistencia <i>L.lactis, L.cremoris</i> | Cheddar, Gouda, Queso amarillo, Feta, Crema |
| MD* | Perfil aromático y producción de ojos pequeños <i>L.lactis, L.cremoris, L. bv. diacetylactis</i> | Chèvre, Queso crema, Gouda, Suero |
| MDL | Producción de aroma y formación de ojos <i>L.lactis, L.cremoris, L. bv. diacetylactis, L. mesenteroides</i> | Pecorino, Gouda, Queso blanco, Queso crema |
| FLORALAC* | Producción de aroma y formación de ojos, sabor a diacetilo mantecoso <i>L.lactis, L.cremoris, L. bv. diacetylactis, L. mesenteroides</i> | Pecorino, Gouda, Queso blanco, queso crema |

LyoPro® Cultivos Mesófilos y Termófilos 30-37°C



Debido a la presencia de *St. Thermophilus*, los cultivos mesófilos y termófilos tienen una acidificación más rápida

| Producto | Descripción Composición | Aplicación |
|---------------|--|--------------------------------------|
| MB* | Textura cerrada con buen aroma y consistencia <i>St. thermophilus, L. lactis, L. cremoris</i> | Cheddar, Queso amarillo |
| MBD | Perfil aromático y producción de ojos pequeños <i>St. thermophilus, L. lactis, L. cremoris, L. bv. diacetylactis</i> | Quesos semiduro, crema agria y suero |
| MBH | Actividad proteolítica y produce un sabor dulce tipo nuez <i>St. thermophilus, L. lactis, L. cremoris, L. helveticus,</i> | Cheddar, Queso amarillo y Pecorino. |
| ALPINE | Capacidad aromática, actividad proteolítica y produce ojos pequeños <i>St. thermophilus, L. lactis, L. cremoris, L. bv. diacetylactis, L. lactis, L. helveticus</i> | Pecorino, Edam, Gouda, |
| FETA | Cultivo homofermentativo con buena actividad acidificante <i>St. thermophilus, L. lactis, L. cremoris, L. Bulgaricus, L. helveticus</i> | Queso Feta |

LyoPro® Cultivos Termofílos 35-45°C



| Producto | Descripción Composición | Aplicación |
|-------------|---|---------------------------------------|
| TPF* | Proporciona más estabilidad durante la vida útil. Sin actividad proteolítica <i>St. thermophilus</i> | Mozzarella, pasta filata |
| STB | En queso pizza reduce los problemas de pardeamiento y mejora el rendimiento <i>St. thermophilus, L. Bulgaricus</i> | Mozzarella, queso pizza, pasta filata |
| TAC | Para quesos madurados que sufren extensa proteólisis <i>St. thermophilus, L. Bulgaricus, L. helveticus</i> | Quesos Madurados, Pecorino, Grana |

LyoPro® Cultivos Adjuntos y de Maduración



| Producto | Descripción Composición | Aplicación |
|---------------|--|-----------------------|
| PC | Un cultivo de moho blanco con una tasa de crecimiento muy rápida <i>Penicillium Candidium</i> | Brie y Camembert |
| PR | Micelio azul verdoso oscuro con un sabor picante <i>Penicillium Roqueforti</i> | Queso azul, Roquefort |
| PIONIC | Cultivo donde se desea el aroma propiónico típico y la formación de ojos grandes <i>Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii</i> | Quesos tipo Suizo, |

LyoPro® Cultivos de Yogurt 38-43°C



| Producto | Descripción Composición | Aplicación |
|-----------------|--|-------------------------------------|
| Y* | Acidificación rápida con buen sabor y consistencia, aroma, estructura y cremosidad <i>St. thermophilus, L. bulgaricus</i> | Para yogurt firme, batido y bebible |
| Y + | Perfil Y con adición de probióticos <i>L. acidophilus, B. bifidum</i> | |
| Y MILD* | Actividad acidificante media, aroma suave, más viscosidad y sensación en boca <i>St. thermophilus, L. bulgaricus</i> | |
| Y MILD+ | Perfil Y MILD con adición de probióticos <i>L. acidophilus, B. bifidum</i> | |
| Y SUAVE | Acidificación media, con buen aroma, aún más viscosidad y sensación en boca <i>St. thermophilus, L. Bulgaricus</i> | |
| Y SUAVE+ | Perfil Y SUAVE con adición de probióticos <i>L. acidophilus, B. bifidum</i> | |

LyoPro® Cultivo para Kéfir 25-32°C



| Producto | Descripción Composición | Aplicación |
|--------------|---|-------------------|
| KEFIR | Acidificación rápida y buena producción de aroma y sabor <i>St. thermophilus, L. lactis, L. cremoris, L. bv. diacetylactis, L. mesenteroides, k. marxianus</i> | Kéfir tradicional |

Cultivos Veganos Libres de Lácteos 38-43°C



| Producto | Descripción Composición | Aplicación |
|----------------|--|--|
| VEGURT | Un cultivo para la producción de yogurt sin lácteos <i>St. thermophilus, L. bulgaricus</i> | Yogurt sin lácteos estilo firme o batido |
| VEGURT+ | Un cultivo con probióticos para la producción de yogurt sin lácteos <i>St. thermophilus, L. bulgaricus L. bulgaricus, L. acidophilus, B. lactis</i> | |

LyoPro® Cultivos Probióticos



Cultivo aditivo para preparar quesos y leche fermentada en asociación con cultivos como *St. thermophilus*

| Producto | Descripción Composición | Aplicación |
|------------------|----------------------------------|--|
| BIOTIC BB | <i>Bifidobacterium bifidum</i> | Leche fermentada, yogurt, queso y alimentos no fermentados |
| BIOTIC BL | <i>Bifidobacterium lactis</i> | |
| BIOTIC LA | <i>Lactobacillus acidophilus</i> | |

LyoPro® Cultivos Protectores



Cultivos que inhiben microorganismos indeseables de una manera biológicamente amigable

| Producto | Descripción Composición | Aplicación |
|--------------|--|-----------------|
| TECT1 | Inhibe el crecimiento de microorganismos no deseados y previene listeria <i>Lactobacillus plantarum</i> | Quesos & Yogurt |
| TECT2 | Resistente a la sal, inhibe microorganismos no deseados <i>Lactobacillus rhamnosus</i> | |

LyoPro® Cultivos Protectores *Continuado*

| Producto | Descripción Composición | Aplicación |
|--------------|---|-----------------|
| TECT+ | Inhibe microorganismos no deseados y levaduras y mohos <i>Lactobacillus rhamnosus, Propionibacterium shermanii</i> | Quesos & Yogurt |

Enzimas y Coagulantes



RennPro® Cuajo Microbiano



| Producto | Descripción | Aplicación |
|-------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| RennPro® 750 (1 Galón) | Cuajo Microbiano Líquido 750 IMCU/ml | Óptimo para quesos frescos |
| RennPro® 1500 (500g) | Cuajo Microbiano Granular 1500 IMCU/g | |

Chymozyme® Quimosina Vegetariana



| Producto | Descripción | Aplicación |
|---------------------------------|--|---|
| Chymozyme® 600 (1 Galón) | Quimosina Vegetariana Líquida 600 IMCU/ml | Óptimo para quesos semiduros y duros. No afecta el sabor |
| Chymozyme® 2100 (500g) | Quimosina Vegetariana en Polvo 2100 IMCU/g | |

TgPro™ Transglutaminasa



Una enzima que se une a las fuentes de proteínas naturales y mejora las propiedades sensoriales

| Producto Presentación | Descripción | Aplicación |
|--------------------------------|--|-----------------|
| TgPro™ (Líquido 1kg) | Quesos: Captura mas proteínas del suero, aumenta el rendimiento, mejora la textura y mejora la capacidad de corte Yogurt: Mejora la viscosidad y estabilidad durante el almacenamiento, reduce el uso de estabilizantes, reduce la sinéresis hasta un 80% y aumenta la cremosidad cuando hay bajo contenido en grasas | Quesos y Yogurt |

Savorzyme™ Lipasa



| Producto Presentación | Descripción | Aplicación |
|------------------------------------|--|---|
| Savorzyme™ Lipasa (500g) | Una enzima extraída de la epiglotis (lengua) de cabritos que se utiliza en el proceso de producción del queso para realzar e intensificar su sabor | Quesos tipo italiano y quesos especiales como feta y queso azul |

NeutraLac™ Lactasa



Una enzima que se utiliza para preparar Productos sin lactosa para personas con problemas de intolerancia a la leche

| Producto Presentación | Descripción Composición | Aplicación |
|-------------------------------------|---|---|
| NeutraLac™ 5000 (20kg) | Es una enzima que convierte la lactosa en glucosa y galactosa. <i>Kluyveromyces lactis</i> . | Leche, Productos fermentados, quesos, bebidas de suero, suero, nata, dulce de leche, helado |
| NeutraLac™ 5000 FG (20kg) | Es una enzima grado alimenticio que convierte la lactosa en glucosa y galactosa. <i>Bifidobacterium bifidum</i> | |

Conservantes Naturales



*Consulte la autoridad legal vigente en cargo de los requisitos alimentarios antes de usar para asegurarse de que cumple con los requisitos de la legislación locales

VitaPro® Nisina



| Producto Presentación | Descripción | Aplicación |
|----------------------------------|--|---|
| VitaPro® Nisina (500g) | Inhíbe el crecimiento de una amplia variedad de bacterias grampositivas y patógenas. | Quesos, yogurt, cremas, quesos para untar, leche pasteurizada, postres lácteos refrigerados |

VitaPro[®] Natamicina



| Producto Presentación | Descripción | Aplicación |
|--|---|--|
| VitaPro[®] Natamicina 50% Lactosa (500g) | Inhibe el crecimiento de moho y levaduras | Quesos, leche pasteurizada, yogurt, nata, cremas |
| VitaPro[®] Natamicina 50% NaCl (100g) | | |
| VitaPro[®] Natamicina 95% (100g) | | |

VitaPro[®] ε-Polilisina



| Producto Presentación | Descripción | Aplicación |
|--|--|--|
| VitaPro[®] ε-Polilisina (500g) | Inhibe el crecimiento de bacterias grampositivas, bacterias gram negativas, levaduras y mohos. | Queso fresco, crema agria, nata, yogurt requesón, ricota, queso Feta, mozzarella, sustitutos de la crema, queso de imitación |

VitaPro[®] Conservante Natural de Etiqueta Limpia



| Producto Presentación | Descripción | Aplicación |
|---|---|--|
| VitaPro[®] Conservante Natural de Etiqueta Limpia (7kg) | Inhibe el crecimiento de bacterias indeseables del ácido láctico, levaduras y moho y listeria | Crema agria, requesón, salmuera de queso |

Colores Naturales



ViviMax[™] Annatto



| Producto Presentación | Descripción | Aplicación |
|---|---|-------------------------|
| ViviMax[™] Annatto (20kg) | Color natural soluble en agua de doble fuerza que se utiliza en los quesos para dar a su color amarillo a naranja | Queso, yogurt y helados |



MilkTech® Analizadores de Leche y de Recuento de Celulas Somaticas



Parámetros de análisis incluyen: Grasa, Sólidos no grasos (SNF) Densidad, proteína, lactosa, agua agregada, temperatura de la muestra de leche, punto de congelación, sales y pH

| Producto | Descripción | Aplicación |
|-------------------------|--|--|
| MilkTech® MAECO | Analizador de leche, modelo economico y basico. Lavado semi-manual | Para analizar la composición de la leche |
| MilkTech® MA250 | Analizador de leche, modelo laboratorio sin impresora. Lavado automático | |
| MilkTech® MAP250 | Analizador de leche, modelo laboratorio con impresora Lavado automatico | |
| MilkTech® MASCC | Analizador de leche y de (RSC) recuento de células somáticas (2 en 1) modelo laboratorio con impresora y lavado automático | Para analizar la composición y recuento de células somáticas de la leche |
| MilkTech® SCC | Analizador de (RSC) recuento de células somáticas, con impresora y lavado automático | Para analizar el recuento de células somáticas de la leche |

Accesorios | Presentación

| | |
|---------------------------|---|
| MAPMI | Impresora térmica que se puede acoplar a modelos que no tienen impresión incorporada incluida |
| MADALKALINE (100g) | Detergente alcalino para la limpieza diaria de analizadores |
| MADACID (100g) | Detergente ácido para la limpieza semanal de analizadores |

LactiPro® Pruebas Rápidas de Residuos de Antibióticos



Este kit se utiliza para el análisis cualitativo rápido de residuos de antibióticos en muestras de leche

| Producto Presentación | Descripción | Aplicación |
|--|--|------------|
| LactiPro® ITBT (12 botellas de 8 tiras/botella -Total: 96 pruebas) | β-lactámicos y tetraciclina | Leche |
| LactiPro® ITBTS (12 botellas de 8 tiras/botella - Total: 96 pruebas) | β-Lactámicos, Tetraciclinas y Sulfonamidas | |