



Materia Prima para la Industria Láctea

- ▶ Fermentos Lácteos
- ▶ Coagulantes y Enzimas
- ▶ Conservantes Naturales
- ▶ Control de Calidad



Fermentos Lácteos

LyoPro® Cultivos Lácteos están disponibles en varios tamaños.

50 CXU 500 litros, 100 CXU 1000 litros, 200 CXU 2000 litros, 500 CXU 5000 litros

| Nombre del Producto | Composición | Aplicación |
|-----------------------------------|--|---|
| Serie Mesófilo | | |
| MO | Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp.cremoris | Gouda, Edam, quesos semiduros y crema agria |
| MD | Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis | Quesos semiduros y blandos, requesón, queso feta, queso blanco en salmuera. Añade sabor a la leche y la mantequilla |
| MDL | Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris | Quesos semiduros continentales con ojos como Gouda y Edam. También quesos blandos como Chevre, Camembert, Brie y Queso azul y saborizante de leche y mantequilla. |
| Serie Mesófilo y Termófilo | | |
| MB | Streptococcus Salivarius subsp. thermophilus Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp.cremoris | Quesos prensados de muy duros a muy duros con texturas cerradas como Cheddar, Colby, Jack y Munster. |
| MBD | Streptococcus Salivarius subsp. thermophilus, Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp.cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis | Quesos blandos, quesos semiduros y duros con pequeños agujeros. |
| MBH | Streptococcus Salivarius subsp. thermophilus Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp.cremoris Lactococcus lactobacillus helveticus | Quesos como Cheddar, Cheshire, Colby, Monterrey Jack, Munster |
| Serie Termófilo | | |
| TPF | Streptococcus Salivarius subsp. thermophilus | Pasta Filata, Mozzarella Fresca, Queso Suave Y Duro |
| STB | Streptococcus Salivarius subsp. thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus | Pizza Queso, Mozzarella, Pasta Filata, Queso Suave Y Duro |
| STH | Streptococcus Salivarius subsp. thermophilus Lactobacillus Helveticus | Pizza Queso, Mozzarella, Pasta Filata, Queso Suave Y Duro |
| TAC | Streptococcus Salivarius subsp. thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus Lactobacillus helveticus | Quesos Madurados, Provolone, Pecorino Romano, Grana, Emmental |
| Serie de Maduración | | |
| GC | Geotrichum Candidium | Brie & Camembert |
| PC | Penecillium Candidium | Quesos con moho blanco, queso blando con moho azul / blanco como Brie y Camembert |
| PR | Penecillium Roqueforti | Danablu, Roquefort, Gorgonzola, Edelpilzkase, Stilton |

Fermentos Lácteos

LyoPro® Cultivos Lácteos están disponibles en varios tamaños.

50 CXU 500 litros, 100 CXU 1000 litros, 200 CXU 2000 litros, 500 CXU 5000 litros

| Nombre del Producto | Composición | Aplicación |
|-------------------------------|---|---|
| Serie de Yogur y Kefir | | |
| Y | Streptococcus Salivarius subsp. thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus | Yogur cremoso con viscosidad media y buen sabor |
| Y MILD | Streptococcus Salivarius subsp. thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus | Yogur cremoso con alta viscosidad y sabor extra suave |
| Y+ | Streptococcus Salivarius subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus Cepas Nutricionales / Probióticos: Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium bifidum | Yogur cremoso con alta viscosidad y sabor extra suave |
| YD+ | Streptococcus Salivarius subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus Cepas Nutricionales / Probióticos: Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium bifidum | Yogur bebible con alata sabor acido |
| Kefir | Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp.cremoris, Streptococcus Salivarius subsp. thermophilus, Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, Leuconostoc cremoris, Kluyveromyces marxianus | Kefir |

Coagulantes y Enzimas

| Nombre del Producto | Composición | Aplicación |
|-------------------------------|---|---|
| Cuajo Microbiano | | |
| RennPro®750 Líquido | Rhizomucor miehei, NaCl, agaua y benzonato de sodio Actividad: 750 IMCU/ml | Todo tipo de quesos. Dosis: 50 - 70ml/1000 litros |
| RennPro®1500 Granular | Rhizomucor miehei, NaCl y benzonato de sodio Actividad: 1500 IMCU/g | Todo tipo de quesos. Dosis: 30 - 50g/1000 litros |
| Quimosina Pura | | |
| Chymozyme®600 Líquido | Quimsoina, Glicerol, NaCl (Benzoato Libre) Actividad: 600 IMCU/ml | Todo tipos de quesos Dosis: 40-50ml/1000 litros |
| Chymozyme®2100 Granular | Quimosina Vegetariana, Cloruro de sodio Actividad: 2100 IMCU/g | Todo tipos de quesos Dosis: 10-12g/1000 litros |
| Lactasa | | |
| NeutraLac®5000 Enzima Lactasa | Lactasa, Beta-galactosidasa Actividad: 5000 NLU/g | Ayuda con intolerancia a la leche. Dosis: Depende de la aplicación |
| Tranglutiminasa | | |
| TGPro®Enzima Tranglutimiasa | Producido a través de la fermentación de Streptovercillium Mobarense. | Quesos, semi-duros, y yogur. Ayuda con textura, rendimiento, y synerisis |

Conservantes Naturales

| Nombre del Producto | Composición | Aplicación |
|--|---------------------------------|--|
| Nisina VitaPro® Nisina Anti-microbiano natural contra bacterias gram positivas | Actividad: 1000 IU/mg | Queso, crema, yogur, etc. Dosis: Segun tipo de aplicación |
| Natamicina VitaPro® Natamicina 95% Inhibidor de mohos y levaduras naturales. | Natamicina pura | Queso, crema, yogur, etc. Dosis: Segun tipo de aplicación |
| Natamicina VitaPro® Natamicina 50% Lactosa Inhibidor de mohos y levaduras naturales. | Natamicina 50% Lactosa | Queso, crema, yogur, etc. Dosis: Segun tipo de aplicación |
| Natamicina VitaPro® Natamicina 50% Cloruro de sodio Inhibidor de mohos y levaduras naturales. | Natamicina 50% Cloruro de sodio | Queso, crema, yogur, etc. Dosis: Segun tipo de aplicación |

Control de Calidad

| Nombre del Producto | Descripción | Aplicación |
|--|--|--|
| Analizadores de Leche Ultrasonidos MAECO | Todos analizan Grasa, sólidos no grasos (SNG), densidad, proteína, lactosa, agua agregada, temperatura de la muestra de leche, punto de congelación, sales, pH. Calibrado para leche de vaca, cabra, oveja y búfalo Modelo Portatil - 60 Pruebas/hora | Sin empresora - limpieza semi-automatico |
| MA150 | Modelo Laboratorio- 60 Pruebas/hora | Sin empresora - limpieza semi-automatico |
| MAP250 | Modelo Laboratorio - 60 Pruebas/hora | Con empresora - limpieza semi-automatico |
| Analizadores de Leche Ultrasonidos Y Recuento de Celulas Somaticas MASCC | Modelo Laboratorio - 60 Pruebas/hora Mas analisis de celulas somaticas | Con empresora - limpieza semi-automatico |
| Prueba Rápida de Inhibidor de Antibióticos ITBT | β -lactama y tetraciclinas en leche | 96 pruebas/caja |
| ITBTS | β -lactama, tetraciclinas y sulfonamidas | 96 pruebas/caja |