

Культури Selection™

Споживачів все більше цікавить походження їжі, яку вони їдять - де, з яких інгредієнтів та як вона була виготовлена, її зв'язок із навколишнім середовищем, історією та культурою. Вони шукають справжню їжу місцевого виробництва, безпечну та смачну. Водночас вони шукають нових смакових вражень та навіть більш корисних продуктів.

Асортимент Selection™ був спеціально обраний для задоволення цих потреб, тому він пропонує рішення як для виробників традиційних молочних продуктів, які є даниною майстерності виготовлення сиру та йогурту, так і для всіх, хто хоче експериментувати з новими, різними та захоплюючими молочними продуктами.

Представлені молочнокислі культури являють собою суміші штамів, які характеризуються та класифікуються відповідно до їх оптимальних температур росту, тобто мезофільні та термофільні штами, або їх суміші. Ці культури були відібрані таким чином, щоб забезпечити поєднання штамів бактерій, завдяки чому ми отримуємо очікувані ферментаційні, текстурні та смакові властивості молочних продуктів.

Асортимент Selection™ також пропонує коагулянти, які відіграють ключову роль у формуванні текстури та аромату сирів під час їх визрівання.

Назва продукту ¹	Фасування	Тип культури	Склад	Застосування	Приклади продуктів
FD-DVS Selection™ Danica	10 од.	Мезофільна	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis biovar. diacetylactis</i> <i>Leuconostoc</i>	Сир і інші ферментовані молочні продукти	Зріла Гауда, Едам, камамбер, Брі Сир із овечого та козячого молока Кефір, вершкове масло, Крем фреш
FD-DVS Selection™ Intense	10 од.	Мезофільна	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis biovar. diacetylactis</i> <i>Leuconostoc</i>	Сир і інші ферментовані молочні продукти	Гауда, Едам, камамбер, Брі Сир із овечого та козячого молока Крем фреш

CHR HANSEN

Improving food & health

FD-DVS Selection™ Rich	10 од.	Змішана	<i>Lactobacillus helveticus</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Сир	Раклет, Чеддер, сир із козячого молока, різні тверді сири
FD-DVS Selection™ Creamy	10 од.	Термофільна	<i>Streptococcus thermophilus</i>	Сир	М'які сири, Моцарела
FD-DVS Selection™ Daily	10 од.	Мезофільна	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>	Сир і інші ферментовані молочні продукти	М'які сири, Камамбер, Брі, сир із козячого молока, Чеддер, сир зернистий, білі розсільні сири
FD-DVS Selection™ Ripen SR	5 од.	Для визрівання	<i>Lactobacillus helveticus</i>	Сир	Зріла Гауда, Едам, Чеддер
FD-DVS Selection™ Medium 2	10 од.	Термофільна	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Йогурт і інші ферментовані молочні продукти	Резервуарний, термостатний та питний йогурт
FD-DVS Selection™ Mild 1	10 од.	Термофільна	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Йогурт і інші ферментовані молочні продукти	Резервуарний, термостатний та питний йогурт
FD-DVS Selection™ Medium 1	10 од.	Термофільна	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Йогурт і інші ферментовані молочні продукти	Резервуарний, термостатний та питний йогурт
FD-DVS Selection™ Flavor 1	10 од.	Термофільна	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Йогурт і інші ферментовані молочні продукти	Резервуарний, термостатний та питний йогурт
Naturen® Premium 145	1 літр	Не стосується	Сичужний фермент	Сир	Традиційне виготовлення сиру – DOP, органічний
CHY MAX® M	1 літр	Не стосується	Сичужний фермент	Сир	Сучасне сироваріння

1 FD = Ліофілізована культура; DVS = прямого внесення