

Assortiment des cultures

Les cultures marquées **en vert** sont certifiées BioSuisse (certification bio: CH-BIO-006). Cependant, toutes les cultures peuvent être utilisées dans les produits biologiques !



Cultures thermophiles mixtes

AOP-G1	exclusif pour le Gruyère AOP
AOP-G3	exclusif pour le Gruyère AOP
CMB 101	
CMB 105	
CMB 115	
CMB 124	
CMB 150	
CMB 190	
CMB 202	
CMB 203	
CMB 280	
CMB 291	
CMB 302	
CMB 305	
CM 170	3 souches <i>Sc. thermophilus</i> et 10 souches <i>Lb. delbrueckii</i>
CM 174	
CM 650	3 souches <i>Sc. thermophilus</i> et 6 souches <i>Lb. delbrueckii</i>

Bactéries propioniques

Prop 01	fermentation propionique intensive
Prop 96	fermentation propionique standard

Cultures de surface

CS 701	<i>Geotrichum candidum</i>
CMS 702	pour le développement de la morge
CMS 703	mélange de 701 et 702
CMS 704	un peu plus intense que la 702
CS 710	"Anticollanti" contre la morge collante

Cultures exclusives (CCO etc.)

sur demande

Mélanges thermophiles / mésophiles

CM 401	
CM 420	
CM 2020	avec <i>Lb. hétéroferm. facultatifs</i>

Coques mésophiles

Lc 17	1 souche <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i>
MMK 501	culture mixte, arôme & peu de gaz
RSW 901	type cult. de beurrerie, arôme & gaz

Streptocoques thermophiles

Sc abf	3 souches <i>Sc. thermophilus</i>
---------------	-----------------------------------

Cultures pour yogourt

Jog BL1	acidification rapide
Jog BAMOS	acidification très rapide

Cultures pour les exploitations d'estivage

MK 409	thermo/méso + <i>Lb. hét. fac.</i> (mai-oct)
Jog BL1	culture de yaourt pour le fromage
MK 410 Iyo	lyophilisée semi-directe

Lactobacilles hétérofermentaires facultatifs

CM 3008	<i>Lb. paracasei</i>
CM 3010	<i>Lb. paracasei</i>
CM 3012	<i>Lb. rhamnosus</i>

Cultures spéciales

Helv 01	<i>L. helveticus</i> ; + arôme/ - âmertume
Contra C1	contre les clostridia (ensem. direct)