

# 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

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

## Bactéries propioniques

<b>Prop 01</b>	fermentation propionique intensive
<b>Prop 96</b>	fermentation propionique standard

## Cultures de surface

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

## Cultures exclusives (CCO etc.)

sur demande

## Mélanges thermophiles / mésophiles

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

## Coques mésophiles

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

## Streptocoques thermophiles

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

## Cultures pour yogourt

<b>Jog BL1</b>	acidification rapide
<b>Jog BAMOS</b>	acidification très rapide

## Cultures pour les exploitations d'estivage

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

## Lactobacilles hétérofermentaires facultatifs

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

## Cultures spéciales

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