

FAMILLE 1

# FERMENTS & PRÉSURES



|                            |    |
|----------------------------|----|
| FERMENT LACTIQUE .....     | 8  |
| GAMME VÉGÉTALE .....       | 21 |
| PRÉSURE ET COAGULANT ..... | 22 |
| MILIEU DE CULTURE .....    | 24 |
| INGRÉDIENTS DIVERS .....   | 25 |

# GAMME CHOOZIT



## MÉSOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI) HOMOFERMENTAIRES

| RÉFÉRENCE       | CONDITIONNEMENT<br>EN DCU | DOSAGE MOYEN<br>POUR 100 L DE<br>LAIT | COMPOSITION | ACIDIFICATION | AROMA-<br>TIQUE | GAZ | UTILISATION POSSIBLE                                                           |
|-----------------|---------------------------|---------------------------------------|-------------|---------------|-----------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------|
| LYOPHILISÉS     |                           |                                       |             |               |                 |     |                                                                                |
| MA 11 LYO       | 25 / 50 / 125 / 250       | 4 à 7 DCU                             | L/LLC       | +++           | -               | -   | crème acide / fromage frais /<br>fromage lactique / pâte molle<br>/ PPNC / PPC |
| MA 14 LYO       | 50 / 125 / 250            | 4 à 7 DCU                             | L/LLC       | +++           | -               | -   |                                                                                |
| MA 16 LYO       | 25 / 50 / 125 / 250       | 4 à 7 DCU                             | L/LLC       | +++           | -               | -   | crème acide / fromage frais /<br>fromage lactique / pâte molle<br>/ PPNC / PPC |
| MA 19 LYO       | 50 / 125 / 250            | 4 à 7 DCU                             | L/LLC       | +++           | -               | -   |                                                                                |
| MA 20 LYO       | 10/50/125                 | 4 à 7 DCU                             | L/LLC       | +++           | -               | -   |                                                                                |
| CONGELÉS        |                           |                                       |             |               |                 |     |                                                                                |
| M 531 FRO       | 500                       | 10 DCU                                | L/LLC       | ++            | -               | -   | crème acide / fromage frais /<br>fromage lactique / PPNC                       |
| M 532 FRO       | 500                       | 10 DCU                                | L/LLC       | ++            | -               | -   |                                                                                |
| M 533 FRO       | 500                       | 10 DCU                                | L/LLC       | ++            | -               | -   |                                                                                |
| MC 70 FRO       | 500                       | 5 à 10 DCU                            | L           | +++           | -               | -   | crème acide / fromage frais /<br>fromage lactique / pâte molle<br>/ PPNC / PPC |
| MC 82 FRO       | 500                       | 5 à 10 DCU                            | L/LLC       | +++           | -               | -   |                                                                                |
| MC 84 FRO       | 500                       | 5 à 10 DCU                            | L/LLC       | +++           | -               | -   |                                                                                |
| MC 1001         | 500                       | 10 DCU                                | L/LLC       | +++           | -               | -   | Fromage frais /<br>tout fromage                                                |
| MC 1002         | 500                       | 10 DCU                                | L/LLC       | +++           | -               | -   |                                                                                |
| 220 FRO         | 500                       | 10 à 20 DCU                           | L/LLC       | +             | -               | -   | crème acide / fromage frais /<br>fromage lactique / pâte molle<br>/ PPNC / PPC |
| 230 FRO         | 500                       | 10 à 20 DCU                           | L/LLC       | +             | -               | -   |                                                                                |
| 240 FRO         | 500                       | 10 à 20 DCU                           | L/LLC       | +             | -               | -   |                                                                                |
| CLASSIC 410 FRO | 500                       | 5 à 15 DCU                            | L/LLC       | +             | -               | -   | fromage lactique / PPNC /<br>PPC                                               |
| CLASSIC 411 FRO | 500                       | 5 à 15 DCU                            | L/LLC       | +             | -               | -   |                                                                                |
| CREMORIS A FRO  | 500                       | 1 à 5 DCU                             | LLC         | +             | -               | -   | Fromage frais / fromage<br>lactique / pâte molle                               |
| FRESH 410 FRO   | 500                       | 10 à 20 DCU                           | L/LLC       | ++            | -               | -   | crème acide / fromage frais<br>fromage lactique / PPNC                         |
| FRESH 411 FRO   | 500                       | 10 à 20 DCU                           | L/LLC       | ++            | -               | -   |                                                                                |

L = Lactococcus Lactis

LLC = Lactococcus Lactis subsp. Cremoris



## MÉSOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI) HÉTÉROFERMENTAIRES

| RÉFÉRENCE   | CONDITIONNEMENT EN DCU | DOSAGE MOYEN POUR 100 L DE LAIT       | ACIDIFICATION | AROMA-TIQUE | GAZ | UTILISATION POSSIBLE                                                                              |
|-------------|------------------------|---------------------------------------|---------------|-------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LYOPHILISÉS |                        |                                       |               |             |     |                                                                                                   |
| MA 4001 LYO | 5 / 25                 | 2.5 à 10 DCU                          | +++           | - / +       | -   | crème acide / fromage frais /<br>fromage lactique / pâte molle<br>/ PPNC                          |
| MA 4002 LYO | 5 / 25                 | 2.5 à 10 DCU                          | +++           | - / +       | -   |                                                                                                   |
| MM 100 LYO  | 25 / 50 / 125 / 250    | 4 à 7 DCU                             | +++           | -/+         | -   | crème acide / beurre / fromage<br>frais / fromage lactique / pâte<br>molle / bleu / PPNC / PPC    |
| MM 101 LYO  |                        |                                       |               |             |     |                                                                                                   |
| BT 01 LYO   | 50 / 125 / 250         | 4 à 7 DCU                             | ++            | +           | -   | crème acide / beurre / fromage<br>frais / fromage lactique / pâte<br>molle / PPNC                 |
| BT 02 LYO   |                        |                                       |               |             |     |                                                                                                   |
| MD 88 LYO   | 50 / 125               | 4 à 7 DCU + méso-<br>phile acidifiant | +             | ++          | -/+ | crème acide / beurre / fromage<br>frais / fromage lactique / pâte<br>molle / PPNC                 |
| MD 89 LYO   |                        |                                       |               |             |     |                                                                                                   |
| MD 99 LYO   |                        |                                       |               |             |     |                                                                                                   |
| MBT LYO     | 20                     | 20 DCU                                | ++            | +           | -   | lait fermenté / crème acide /<br>beurre / fromage frais / fromage<br>lactique / pâte molle / PPNC |
| PROBAT 222  | 50 / 100 / 500         | 5 à 50 DCU                            | +++           | +           | +   | lait fermenté / crème acide /<br>beurre / fromage frais / fromage<br>lactique / pâte molle / PPNC |
| PROBAT 322  | 100                    | 5 à 50 DCU                            | +++           | +           | +   |                                                                                                   |
| PROBAT 901  | 50                     | 10 DCU                                | ++            | ++          | +   |                                                                                                   |
| LM 57 LYO   | 20 / 50                | 0,5 à 2 DCU                           | -             | +++         | ++  | bleu / pâte persillée                                                                             |
| LM 79 LYO   | 50                     | 0,5 à 2 DCU                           | -             | +++         | +++ | bleu / pâte persillée                                                                             |
| MG 10 LYO   | 50                     | 2 à 10 DCU                            | -/+           | +++         | ++  | beurre / fromage frais / pâte<br>molle / PPNC                                                     |

# MÉSOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI)

## HÉTÉROFERMENTAIRES

| RÉFÉRENCE       | CONDITIONNEMENT<br>EN DCU | DOSAGE MOYEN POUR<br>100 L DE LAIT      | ACIDIFICATION | AROMA-<br>TIQUE | GAZ | UTILISATION POSSIBLE                                                                              |
|-----------------|---------------------------|-----------------------------------------|---------------|-----------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CONGELÉS        |                           |                                         |               |                 |     |                                                                                                   |
| FLD FRO         | 500                       | 4 à 7 DCU                               | ++            | ++              | +/- | crème acide / beurre / fromage<br>frais / fromage lactique                                        |
| MS 512 FRO      | 500                       | 5 à 20 DCU                              | ++            | - / +           | -   | crème acide / beurre / fromage<br>frais / fromage lactique                                        |
| MS 514 FRO      | 500                       |                                         |               |                 |     |                                                                                                   |
| MH 1 FRO        | 500                       | 5 à 20 DCU                              | ++            | +               | -   | crème acide / beurre / fromage<br>frais / fromage lactique / pâte<br>molle / PPNC                 |
| MH 2 FRO        | 500                       |                                         |               |                 |     |                                                                                                   |
| MH 8 FRO        | 500                       | 5 à 20 DCU                              | ++            | ++              | +   | crème acide / beurre / fromage<br>frais / fromage lactique / pâte<br>molle / PPNC                 |
| MH 11 FRO       | 500                       | 5 à 20 DCU                              | ++            | +               | +   |                                                                                                   |
| MH 12 FRO       | 500                       | 5 à 20 DCU                              | ++            | +               | +   |                                                                                                   |
| MH 13 FRO       | 500                       | 5 à 20 DCU                              | ++            | ++              | +   |                                                                                                   |
| PROBAT 222 FRO  | 500                       | 5 DCU                                   | +++           | ++              | +   | lait fermenté / crème acide /<br>beurre / fromage frais / fromage<br>lactique / pâte molle / PPNC |
| PROBAT 322 FRO  |                           |                                         |               |                 |     |                                                                                                   |
| PROBAT 404 FRO  | 500                       | 5 à 30 DCU                              | ++            | ++              | ++  | lait fermenté / crème acide /<br>beurre / fromage frais / fromage<br>lactique / pâte molle / PPNC |
| PROBAT 505 FRO  |                           |                                         |               |                 |     |                                                                                                   |
| PROBAT M4 FRO   | 500                       | 5 à 30 DCU                              | ++            | ++              | ++  | lait fermenté / crème acide /<br>beurre / fromage frais / fromage<br>lactique / pâte molle / PPNC |
| PROBAT M7 FRO   | 500                       | 5 à 30 DCU                              | ++            | ++              | ++  |                                                                                                   |
| PROBAT M9 FRO   | 500                       | 5 à 30 DCU                              | ++            | ++              | ++  |                                                                                                   |
| CLASSIC 110 FRO | 250                       | 5 à 15 DCU                              | +++           | +               | -   | crème acide / beurre / fromage<br>frais / fromage lactique / PPNC<br>/ PPC                        |
| CLASSIC 111 FRO |                           |                                         |               |                 |     |                                                                                                   |
| CLASSIC 112 FRO |                           |                                         |               |                 |     |                                                                                                   |
| CLASSIC 610 FRO | 500                       | 5 à 15 DCU                              | ++            | ++              | -   | fromage frais / fromage lac-<br>tique / PPNC / PPC                                                |
| CLASSIC 611 FRO |                           |                                         |               |                 |     |                                                                                                   |
| CLASSIC 810 FRO | 500 / 1000                | 5 à 15 DCU                              | ++            | +++             | +/- | PPNC / PPC                                                                                        |
| CLASSIC 811 FRO |                           |                                         |               |                 |     |                                                                                                   |
| CAF FRO         | 500                       | 0.5 à 2 DCU + méso-<br>phile acidifiant | +             | +++             | +   | crème acide / beurre / fromage<br>frais / fromage lactique / pâte<br>molle / bleu / PPNC / PPC    |
| DIA A FRO       | 500                       | 1 à 5 DCU +<br>mésophile acidifiant     | +             | +++             | +/- | crème acide / beurre / fromage<br>frais / fromage lactique / pâte<br>molle / bleu / PPNC / PPC    |
| DIA B FRO       | 500                       | 5 à 15 DCU                              | ++            | +++             | +/- |                                                                                                   |

# GAMME CHOOZIT

## THERMOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT SOUCHES STREPTOCOQUES

| RÉFÉRENCE   | CONDITIONNEMENT<br>EN DCU | DOSAGE MOYEN POUR 100<br>L DE LAIT | ACIDIFICATION | UTILISATION POSSIBLE                                            |
|-------------|---------------------------|------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------|
| CONGELÉS    |                           |                                    |               |                                                                 |
| ST 24 F     | 500                       | 5 à 10 DCU                         | +             | pâte molle / PPNC                                               |
| ST 26 F     | 500                       | 5 à 10 DCU                         | +             | pâte molle / PPNC                                               |
| ST 28 F     | 500                       | 5 à 10 DCU                         | +             | pâte molle / PPNC                                               |
| ST 341      | 500                       | 5 à 10 DCU                         | +             | pâte molle / PPNC                                               |
| ST 342      | 500                       | 5 à 10 DCU                         | +             | pâte molle / PPNC                                               |
| SWIFT 12    | 500                       | 2,5 à 5 DCU                        | +++           | PPC / mozzarella                                                |
| SWIFT 14 F  | 500                       | 2,5 à 5 DCU                        | +++           | PPC / mozzarella                                                |
| SWIFT 522   | 500                       | 2,5 à 5 DCU                        | +++           | PPC / mozzarella                                                |
| LYOPHILISÉS |                           |                                    |               |                                                                 |
| TA 40       | 50 / 100 / 500            | 5 à 10 DCU                         | +++           | yaourt / pâte molle stabilisée /<br>PPNC souple, très texturant |
| TA 460      | 100                       | 5 à 10 DCU                         | +++           |                                                                 |
| TA 50       | 50 / 125                  | 5 à 10 DCU                         | +             | pâte molle / PPNC                                               |
| TA 52       | 25 / 50 / 125             | 5 à 10 DCU                         | +             | pâte molle / PPNC                                               |
| TA 54       | 25 / 50 / 125             | 5 à 10 DCU                         | +             | pâte molle / PPNC                                               |
| STAM 3      | 50                        | 5 à 10 DCU                         | +             | pâte molle                                                      |
| STAM 7      | 50                        | 5 à 10 DCU                         | +             | pâte molle                                                      |
| TA 60       | 50 / 125                  | 1,25 à 2,5 DCU                     | ++            | PPC                                                             |
| TA 61       | 50 / 125                  | 1,25 à 2,5 DCU                     | ++            | PPC                                                             |
| TA 62       | 50                        | 1,25 à 2,5 DCU                     | ++            | PPC                                                             |
| TA 71       | 50 / 125                  | 1,25 à 2,5 DCU                     | +++           | PPC / mozzarella                                                |
| TA 72       | 50 / 125                  | 1,25 à 2,5 DCU                     | +++           | PPC / mozzarella                                                |
| TA 77       | 125                       | 1,25 à 2,5 DCU                     | +++           | PPC / mozzarella                                                |
| TM 81 (+LB) | 50 / 125                  | 1,25 à 2,5 DCU                     | +++           | PPC / mozzarella                                                |
| TM 82 (+LB) | 50 / 125                  | 1,25 à 2,5 DCU                     | +++           | PPC / mozzarella                                                |
| STAR 22     | 50 / 125                  | 1,25 à 2,5 DCU                     | +++           | PPC / mozzarella                                                |
| STAR 24     | 50 / 125                  | 1,25 à 2,5 DCU                     | +++           | PPC / mozzarella                                                |
| STAR 26     | 50 / 125                  | 1,25 à 2,5 DCU                     | +++           | PPC / mozzarella                                                |
| FIT 05      | 125                       | 1,25 à 2,5 DCU                     | +++           | PPC / mozzarella                                                |
| FIT 06      | 125                       | 1,25 à 2,5 DCU                     | +++           | PPC / mozzarella                                                |

# THERMOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI)

## SOUCHES LACTOBACILLES

## STREPTOCOQUES ET MELANGES

| RÉFÉRENCE            | CONDITIONNEMENT EN DCU | DOSAGE MOYEN POUR 100 L DE LAIT | ACIDIFICATION | AROMATIQUE | COMPOSITION                 | UTILISATION POSSIBLE                            |
|----------------------|------------------------|---------------------------------|---------------|------------|-----------------------------|-------------------------------------------------|
| CONGELÉS             |                        |                                 |               |            |                             |                                                 |
| LH 01                | Boîte 500g (10 doses)  | 0,02 à 0,4 doses                | +             | ++         | H                           | PPC / PPNC                                      |
| TR 160               | 375 DCU                | 2 à 4 DCU                       | +             | +++        | H                           | PPC / PPNC                                      |
| HELV A               | Boîte 500g (10 doses)  | 0,02 à 0,4 doses                | +             | ++         | H                           | PPC / PPNC                                      |
| HELV B               | Boîte 500g (10 doses)  | 0,02 à 0,4 doses                | +             | ++         | H                           | PPC / PPNC                                      |
| HELV D               | Boîte 500g (10 doses)  | 0,02 à 0,4 doses                | +             | ++         | H                           | PPC / PPNC                                      |
| Lb Bulgaricus 291    | Boîte 500g             | 3 à 15 DCU                      | +             | ++         | LB                          | yaourt / pâte fraîche / pâte molle / pâte filée |
| LYOPHILISÉS          |                        |                                 |               |            |                             |                                                 |
| LH 100               | 10 / 20 / 50           | 0,1 à 0,3 DCU                   | +             | ++         | H / L                       | PPC / PPNC                                      |
| LB 120               | 1 / 2                  | 0,1 à 0,3 DCU                   | +             | ++         | LL                          | lait fermenté                                   |
| LB 340               | 2                      | 0,1 à 0,3 DCU                   | +             | ++         | LB                          | lait fermenté                                   |
| FLAV 54              | 5                      | 0,1 DCU                         | +             | ++         | H                           | PPC / PPNC                                      |
| MÉLANGES LYOPHILISÉS |                        |                                 |               |            |                             |                                                 |
| MY 800               | 50 / 125               | 5 à 10 DCU                      | ++            | +          | L / LB / ST                 | pâte molle / PPNC                               |
| YO 187               | 100                    | 5 à 10 DCU                      | ++            | +          | L / LB / ST                 | pâte molle / PPNC                               |
| ALP                  | 100                    | 5 à 10 DCU                      | ++            | +          | L / LLC / ST / H / LL       | PPC / PPNC                                      |
| ALP D                | 50 / 100               | 5 à 10 DCU                      | ++            | +          | L / LLC / ST / LcD / H / LL | PPC / PPNC                                      |
| RA21/22/24/26        | 50 / 125 / 250         | 5 à 8 DCU                       | +++           | +          | L / LLC / ST                | cheddar / gouda                                 |
| RM 34                | 50                     | 5 à 8 DCU                       | +++           | +          | L / LLC / LcD / ST          | cheddar / gouda                                 |
| SU CASU              | 50 / 125               | 5 à 8 DCU                       | ++            | +          | ST / LL / H                 | PPC / PPNC                                      |
| MT1                  | 10                     | 1 à 4 DCU                       | ++            | +          | L / LLC / ST / LB           | Feta                                            |
| MÉLANGES CONGELÉS    |                        |                                 |               |            |                             |                                                 |
| 712                  | 500                    | 5 à 10 DCU                      | +++           | +          | L / LLC / LcD / ST / LB / H | PPNC                                            |
| 714                  | 500                    | 5 à 10 DCU                      | +++           | +          | L / LLC / LcD / ST / LB / H | PPNC                                            |
| FRESH 110 FRO        | 500                    | 5 à 10 DCU                      | +++           | +          | L / LLC / ST                | pâte fraîche                                    |
| FRESH 111 FRO        | 500                    | 5 à 10 DCU                      | +++           | +          | L / LLC / ST                | pâte fraîche                                    |
| FRESH 112 FRO        | 500                    | 5 à 10 DCU                      | +++           | +          | L / LLC / ST /              | pâte fraîche                                    |

**H** = Lactobacillus Helveticus  
**LB** = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Bulgaricus  
**L** = Lactococcus Lactis  
**LcD** = Lactococcus Lactis subsp. Diacetylactis

**LL** = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Lactis  
**LLC** = Lactococcus Lactis subsp. Cremoris  
**ST** = Streptococcus Thermophilus

# GAMME YO-MIX



## THERMOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI) SOUCHES YAOURT

| RÉFÉRENCE       | CONDITIONNEMENT EN DCU     | COMPOSITION | VITESSE DE FERMENTATION | ÉPAISSEUR | DOUCEUR | YAOURT À BOIRE | YAOURT FERME | YAOURT BRASSÉ |
|-----------------|----------------------------|-------------|-------------------------|-----------|---------|----------------|--------------|---------------|
| LYOPHILISÉS     |                            |             |                         |           |         |                |              |               |
| YO-MIX 300 LYO  | 10 / 50 / 100 / 500        | ST / LB     | +/-                     | +/-       | +       | ✓              | ✓            | ●             |
| YO-MIX 305 LYO  | 50 / 250                   | ST / LB     | +/-                     | +/-       | +       | ✓              | ✓            | ●             |
| YO-MIX 485 LYO  | 200 / 500                  | ST / LB     | -                       | ++        | +++     | ●              | ✓            | ★             |
| YO-MIX 495 LYO  | 100 / 250 / 500            | ST / LB     | +/-                     | ++        | ++      | ●              | ✓            | ★             |
| YO-MIX 496 LYO  | 100 / 250 / 500            | ST / LB     | +/-                     | ++        | ++      | ●              | ✓            | ★             |
| YO-MIX 499 LYO  | 100 / 250 / 500            | ST / LB     | +/-                     | +         | ++      | ●              | ✓            | ★             |
| YO-MIX 505 LYO  | 100 / 200                  | ST / LB     | ++                      | +/-       | +/-     | ✓              | ✓            | ✓             |
| YO-MIX 511 LYO  | 100 / 300                  | ST / LB     | ++                      | -         | +/-     | ★              | ✓            | ✗             |
| YO-MIX 601 LYO  | 50 / 200                   | ST / LB     | ++                      | +/-       | +/-     | ✓              | ✓            | ✓             |
| YO-MIX 863 LYO  | 100 / 500                  | ST / LB     | ++                      | +/-       | +       | ✓              | ✓            | ★             |
| YO-MIX 873 LYO  | 100 / 500                  | ST / LB     | ++                      | +         | ++      | ✓              | ★            | ★             |
| YO-MIX 883 LYO  | 50 / 100 / 250 / 375 / 500 | ST / LB     | +                       | ++        | ++      | ★              | ✓            | ★             |
| YO-MIX 885 LYO  | 50 / 500                   | ST / LB     | +                       | ++        | ++      | ★              | ✓            | ★             |
| YO-MIX R5 LYO   | 200 / 500                  | ST / LB     | +++                     | +         | +       | ✓              | ★            | ✓             |
| YO-MIX R6 LYO   | 200 / 500                  | ST / LB     | +++                     | +         | +       | ✓              | ★            | ✓             |
| YO-MIX T 11 LYO | 100 / 250                  | ST / LB     | +/-                     | ++        | ++      | ✓              | ★            | ★             |
| YO-MIX T 12 LYO | 100 / 250                  | ST / LB     | +/-                     | ++        | ++      | ✓              | ★            | ★             |
| YOMIX M 11      | 10/50/200                  | ST/LB       | ++                      | ++        | ++      | ✓              | ★            | ✓             |
| YOMIX PRIME 800 | 200                        | ST/LB       | +                       | +++       | +++     | ✓              | ✓            | ★             |
| YOMIX PRIME 900 | 200                        | ST/LB       | +                       | +++       | +++     | ✓              | ✓            | ★             |

### LÉGENDE



Adapté



Recommandé



Très Recommandé

**LB** = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Bulgaricus - **ST** = Streptococcus Thermophilus



GAMME **YO-MIX**

## THERMOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI) SOUCHES POUR YAOURT

| RÉFÉRENCE       | CONDITIONNEMENT<br>EN DCU | COMPOSITION | VITESSE DE<br>FERMENTATION | ÉPAISSEUR | DOUCEUR | YAOURT À<br>BOIRE | YAOURT<br>FERME | YAOURT<br>BRASSÉ |
|-----------------|---------------------------|-------------|----------------------------|-----------|---------|-------------------|-----------------|------------------|
| CONGELÉS        |                           |             |                            |           |         |                   |                 |                  |
| YO-MIX 321 FRO  | 500                       | ST / LB     | +/-                        | -         | ++      | ✓                 | ✓               | ●                |
| YO-MIX 350 FRO  | 500                       | ST / LB     | +/-                        | -         | ++      | ✓                 | ✓               | ●                |
| YO-MIX 401 FRO  | 500                       | ST / LB     | ++                         | +/-       | +       | ✓                 | ✓               | ●                |
| YO-MIX 402 FRO  | 500                       | ST / LB     | ++                         | +/-       | +       | ✓                 | ✓               | ●                |
| YO-MIX 405 FRO  | 500                       | ST / LB     | ++                         | +/-       | +       | ✓                 | ✓               | ●                |
| YO-MIX 410 FRO  | 500                       | ST / LB     | +                          | ++        | +       | ●                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 413 FRO  | 500                       | ST / LB     | +                          | +         | +       | ●                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 414 FRO  | 500                       | ST / LB     | -                          | +/-       | +       | ✓                 | ●               | ✓                |
| YO-MIX 433 FRO  | 500                       | ST / LB     | +                          | ++        | +       | ●                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 450 FRO  | 500                       | ST / LB     | ++                         | +/-       | +       | ✓                 | ✓               | ●                |
| YO-MIX 473 FRO  | 500                       | ST / LB     | +                          | ++        | +       | ●                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 532 FRO  | 500                       | ST / LB     | ++                         | +/-       | +/-     | ✓                 | ●               | ✓                |
| YO-MIX 560 FRO  | 500                       | ST / LB     | +                          | +/-       | +/-     | ★                 | ●               | ✓                |
| YO-MIX 621 FRO  | 500                       | ST / LB     | +                          | +         | -       | ●                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 860 FRO  | 500                       | ST / LB     | +                          | ++        | ++      | ★                 | ●               | ★                |
| YO-MIX 864 FRO  | 500                       | ST / LB     | +                          | +         | ++      | ★                 | ●               | ★                |
| YO-MIX S 01 FRO | 500                       | ST / LB     | +                          | +         | +       | ✓                 | ✓               | ✓                |
| YO-MIX S 02 FRO | 500                       | ST / LB     | +                          | +         | +       | ✓                 | ✓               | ✓                |
| YO-MIX T42      | 500                       | ST / LB     | +                          | ++        | ++      | ✓                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX M01      | 500                       | ST / LB     | ++                         | +++       | +++     | ✓                 | ✓               | ★                |

### LÉGENDE

● Adapté

✓ Recommandé

★ Très Recommandé

LB = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Bulgaricus - ST = Streptococcus Thermophilus

## THERMOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI) SOUCHES POUR LAIT FERMENTÉ

| RÉFÉRENCE      | CONDITIONNEMENT<br>EN DCU | COMPOSITION          | VITESSE DE<br>FERMENTATION | ÉPAIS<br>SEUR | DOUCEUR | YAOURT À<br>BOIRE | YAOURT<br>FERME | YAOURT<br>BRASSÉ |
|----------------|---------------------------|----------------------|----------------------------|---------------|---------|-------------------|-----------------|------------------|
| CONGELÉ        |                           |                      |                            |               |         |                   |                 |                  |
| YO-MIX 101 FRO | 500                       | ST / A / B           | +/-                        | +/-           | ++      | ✓                 | ✓               | ✓                |
| YO-MIX 202 FRO | 500                       | ST / A               | -                          | +/-           | +       | ✓                 | ✓               | ●                |
| YO-MIX 215 FRO | 500                       | ST / LL / A / B      | +/-                        | +/-           | +       | ✓                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 224 FRO | 500                       | ST / A               | --                         | ++            | ++      | ●                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 276 FRO | 500                       | ST / LB / A / B      | +/-                        | +/-           | +       | ✓                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 725 FRO | 500                       | ST / LB / A / B      | ++                         | +             | ++      | ✓                 | ✓               | ✓                |
| LYOPHILISÉ     |                           |                      |                            |               |         |                   |                 |                  |
| YO-MIX 101 LYO | 100                       | ST / A / B           | +/-                        | +/-           | ++      | ✓                 | ✓               | ✓                |
| YO-MIX 161 LYO | 100 / 500                 | ST / LB / LL         | ++                         | +             | +/-     | ●                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 187 LYO | 100 / 200                 | ST / LL              | ++                         | +             | +/-     | ●                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 204 LYO | 250                       | ST / LL              | ++                         | +             | +/-     | ●                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 205 LYO | 250 / 500                 | ST / LB / A / B      | +/-                        | +/-           | ++      | ✓                 | ✓               | ✓                |
| YO-MIX 207 LYO | 250 / 500                 | ST / LB / A / B      | +/-                        | +             | ++      | ●                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 208 LYO | 250                       | ST / LB / A / B      | +/-                        | +             | ++      | ●                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 211 LYO | 500 / 600                 | ST / LB / A / B      | +/-                        | +/-           | +       | ✓                 | ✓               | ✓                |
| YO-MIX 215 LYO | 100 / 200                 | ST / LL / A / B      | +/-                        | +/-           | +       | ✓                 | ✓               | ★                |
| YO-MIX 251 LYO | 750                       | ST / LB / LL / A / B | +/-                        | +/-           | +       | ✓                 | ✓               | ✓                |
| YO-MIX 260 LYO | 500                       | ST / A / B           | -                          | +/-           | +       | ✓                 | ✓               | ●                |
| YO-MIX 264 LYO | 200                       | ST / LB / A / B      | +/-                        | +/-           | +       | ✓                 | ✓               | ✓                |
| YO-MIX 725 LYO | 250                       | ST / LB / A / B      | ++                         | +/-           | ++      | ✓                 | ✓               | ✓                |
| YO-MIX 726 LYO | 250                       | ST / LB / A / B      | ++                         | +/-           | ++      | ✓                 | ✓               | ✓                |

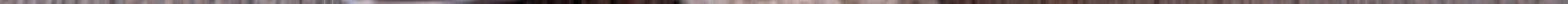
### LÉGENDE

● Adapté

✓ Recommandé

★ Très Recommandé

**A** = Lactobacillus Acidophilus - **B** = Bifidobacterium Lactis - **LB** = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Bulgaricus  
**LL** = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Lactis - **ST** = Streptococcus Thermophilus



# GAMME PROBIOTIQUES



## THERMOPHILES ENSEMENCEMENT DIRECT (DVI) SOUCHES PROBIOTIQUES

| RÉFÉRENCE                 | CONDITIONNEMENT EN DCU | COMPOSITION |
|---------------------------|------------------------|-------------|
| SOUCHES PURES             |                        |             |
| HOWARU® BIFIDO LYO        | 10 / 40                | A           |
| HOWARU® DOPHILUS LYO      | 10 / 40 / 100 / 1000   | A           |
| HOWARU® RHAMNOSUS LYO     | 40                     | LR          |
| HOWARU® Protect BI 04 LYO | 100 / 1000             | B           |
| SOUCHES MÉLANGÉES         |                        |             |
| HOWARU® BIFIDO + LA LYO   | 500                    | B / A       |
| HOWARU® BIFIDO AC LYO     | 3500                   | B / A / C   |
| HOWARU® Protect LYO       | 1000                   | A / B       |

**A** = Lactobacillus Acidophilus - **B** = Bifidobacterium Lactis  
**C** = Lactobacillus Casei - **LR** = Lactobacillus Rhamnosus

# CULTURE GRANDS LEVAINS

## GRANDS LEVAINS MÉSOPHILES

| RÉFÉRENCE       | CONDITIONNEMENT  | ACIDIFICATION | AROMATIQUE | COMPOSITION         | UTILISATION POSSIBLE                       |
|-----------------|------------------|---------------|------------|---------------------|--------------------------------------------|
| CONGELÉS        |                  |               |            |                     |                                            |
| OP1 FRO 1000 L  | 1000 L de levain | ++            | ++         | L / LLC / LcD       | pâte fraîche / pâte molle                  |
| OP2 FRO 1000 L  | 1000 L de levain | ++            | ++         | L / LLC / LcD       | pâte fraîche / pâte molle                  |
| HM88 FRO 1000 L | 1000 L de levain | ++            | ++         | L / LLC / LcD       | pâte fraîche / pâte molle                  |
| HM1 FRO 1000 L  | 1000 L de levain | ++            | ++         | L / LLC / LcD       | pâte fraîche / pâte molle                  |
| HM5 FRO 1000 L  | 1000 L de levain | ++            | ++         | L / LLC / LcD       | pâte fraîche / pâte molle                  |
| LYOPHILISÉS     |                  |               |            |                     |                                            |
| HM M3 1000 L    | 1000 L de levain | +             | +++        | L / LLC / LcD / LMC | pâte fraîche / pâte molle / crème / beurre |
| HM M4 1000 L    | 1000 L de levain | +             | +++        | L / LLC / LcD / LMC | pâte fraîche / pâte molle / crème / beurre |
| HM 505 1000 L   | 1000 L de levain | +             | +++        | L / LLC / LcD / LMC | pâte fraîche / pâte molle / crème / beurre |

## GRANDS LEVAINS THERMOPHILES

| RÉFÉRENCE         | CONDITIONNEMENT  | COMPOSITION | UTILISATION POSSIBLE                  |
|-------------------|------------------|-------------|---------------------------------------|
| CONGELÉS          |                  |             |                                       |
| Y332 FRO 1000 L   | 1000 L de levain | ST / LB     | yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée |
| LYOPHILISÉS       |                  |             |                                       |
| ST 981 LYO 1000 L | 1000 L de levain | ST          | PPC / PPNC                            |
| Y502 LYO 500 L    | 500 L de levain  | ST / LB     | yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée |
| Y532 LYO 1000 L   | 1000 L de levain | ST / LB     | yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée |
| Y572 LYO 500 L    | 500 L de levain  | ST / LB     | yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée |
| Y592 LYO 1000 L   | 1000 L de levain | ST / LB     | yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée |
| Y601 LYO 1000 L   | 1000 L de levain | ST / LB     | yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée |
| Y621 LYO 1000 L   | 500 L de levain  | ST / LB     | yaourt / PPNC / pâte molle stabilisée |

**LB** = Lactobacillus Delbrueckii subsp. Bulgaricus  
**ST** = Streptococcus Thermophilus  
**L** = Lactococcus Lactis

**LCD** = Lactococcus Lactis subsp. Diacetylactis  
**LMC** = Leuconostoe Mesenteroides subsp. Cremoris  
**LLC** = Lactococcus Lactis subsp. Cremoris



# FLORE D'AFFINAGE



## AFFINAGE ET AROMATISATION GEOTRICUM ET LEVURES

| RÉFÉRENCE | FORME      | CONDITIONNEMENT EN DOSES | DOSAGE MOYEN POUR 1000 L DE LAIT | CARACTÉRISTIQUES                                  | UTILISATION POSSIBLE                            |
|-----------|------------|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| GEOTRICUM |            |                          |                                  |                                                   |                                                 |
| GEO 2     | liquide    | 10 / 50                  | 2 à 4 doses                      | moisissure, dense, associer au pénicillium        | pâte molle fleurie                              |
| GEO 13    | liquide    | 10                       | 2 à 4 doses                      | levuriforme, très ras, aromatique                 | fromage lactique                                |
|           | lyophilisé | 2 / 10                   |                                  |                                                   |                                                 |
| GEO 15    | liquide    | 10 / 50                  | 2 à 4 doses                      | levuriforme, très ras, aromatique                 | fromage lactique / pâte molle stabilisée / PPNC |
|           | lyophilisé | 2 / 10                   |                                  |                                                   |                                                 |
| GEO 17    | liquide    | 10 / 50 / 100            | 2 à 4 doses                      | moisissure, dense, associer au pénicillium        | pâte molle fleurie / PPNC                       |
|           | lyophilisé | 2 / 10 / 100             |                                  |                                                   |                                                 |
| GEO 18    | liquide    | 10 / 30                  | 2 à 4 doses                      | moisissure, dense, associer au pénicillium        | pâte molle fleurie                              |
|           | lyophilisé | 10                       |                                  |                                                   |                                                 |
| GEO 21    | liquide    | 50 / 500                 | 2 à 4 doses                      | moisissure, dense, associer au pénicillium        | pâte molle fleurie                              |
| GEO 25    | liquide    | 10 / 100                 | 2 à 4 doses                      | levuriforme, très ras, très aromatique            | pâte molle stabilisée / PPNC                    |
| GCM 33    | liquide    | 10 / 50 / 100            | 2 à 4 doses                      | moisissure, dense, associer au pénicillium        | fromage lactique / pâte molle fleurie           |
| BLOOM 01  | lyophilisé | 10 / 100                 | 5 à 10 doses                     | croissance rapide, levuriforme, aromatique        | Pâte molle, pâte pressée                        |
| LEVURES   |            |                          |                                  |                                                   |                                                 |
| DH        | lyophilisé | 2 / 10 / 100             | 2 à 4 doses                      | pouvoir neutralisant, flore de surface            | pâte molle / PPNC / croûte lavée                |
| KL71      | lyophilisé | 2 / 10 / 100             | 2 à 4 doses                      | limite la post-acidification                      | pâte molle / PPNC                               |
| CUM       | lyophilisé | 10                       | 2 à 4 doses                      | fort pouvoir neutralisant et aromatique           | pâte molle / fromage lactique                   |
| R2R       | lyophilisé | 10 / 100                 | 2 à 4 doses                      | coloré (rose-rouge), en pulvérisation ou frottage | pâte molle stabilisée / PPNC                    |

## AFFINAGE ET AROMATISATION

**BREVIBACTERIUM LINENS ET MICROCOQUES**

| RÉFÉRENCE                                  | FORME      | CONDITIONNEMENT EN DCU | COMPOSITION | DOSAGE MOYEN POUR 1000 L DE LAIT | CARACTÉRISTIQUES                                                                        | UTILISATION POSSIBLE   |
|--------------------------------------------|------------|------------------------|-------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| MICROCOQUES                                |            |                        |             |                                  |                                                                                         |                        |
| MVA                                        | lyophilisé | 2 / 10 doses           | SX          | 2 doses                          | Doux, peu protéolytique, activation acidification, séchage croûte, assouplissement pâte | pâte molle lavée, PPNC |
| MVS                                        | lyophilisé | 10 doses               | SC          | 2 doses                          |                                                                                         |                        |
| MGE                                        | lyophilisé | 10 / 100 doses         | AN          | 2 doses                          | protéolytique, très aromatique                                                          |                        |
| FERMENTS DU ROUGE OU BREVIBACTERIUM LINENS |            |                        |             |                                  |                                                                                         |                        |
| SR3                                        | lyophilisé | 2 / 10 / 100 doses     |             | 2 doses                          | développement pH 6, aromatique, orange-rouge                                            | croûte lavée           |
| FR22                                       | lyophilisé | 2 / 10 doses           |             | 2 doses                          | développement pH 5,8, aromatique, orange                                                | croûte lavée           |
| FR13                                       | lyophilisé | 10 / 100 doses         |             | 2 doses                          | développement pH 6, aromatique, orange-rouge                                            | croûte lavée           |
| LB                                         | lyophilisé | 10 doses               |             | 2 doses                          | développement pH 6, aromatique, orange-rosé                                             | croûte lavée           |
| LR                                         | lyophilisé | 10 / 100 doses         |             | 2 doses                          | développement pH 6, aromatique, orange clair                                            | croûte lavée           |

## AFFINAGE ET AROMATISATION

**DIVERSES SOUCHES D'AROMATISATION**

| RÉFÉRENCE  | FORME      | CONDITIONNEMENT | COMPOSITION                    | DOSAGE MOYEN POUR 1000 L DE LAIT | CARACTÉRISTIQUES                  | UTILISATION POSSIBLE                   |
|------------|------------|-----------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
| EYES 1 FRO | congelé    | 10 doses        | Propioniques                   | 1 à 2 doses                      | amélioration goût et ouverture    | PPC, PPNC                              |
| EYES 2     | lyophilisé | 5 doses         | Propioniques                   | 1 à 2 doses                      | amélioration goût et ouverture    | PPC, PPNC                              |
| LBC 81     | lyophilisé | 10 doses        | LC                             | 2 doses                          | amélioration goût et pâte         | PPC, PPNC                              |
| ARO 21     | lyophilisé | 10 doses        | KL / CV / Brevi / SC / HA / LP | 1 à 2 doses                      | amélioration goût et présentation | pâte molle                             |
| ARN        | lyophilisé | 10 doses        | Brevi / AN / Geo               | 1 à 2 doses                      |                                   |                                        |
| FNR 1      | lyophilisé | 5 doses         | LS / S                         | 2 à 5 doses                      | amélioration goût                 | pâte molle, PPNC                       |
| PLA        | lyophilisé | 2 / 10 doses    | Brevi / AN / Geo / DH          | 1 à 2 doses                      | amélioration goût et présentation |                                        |
| OFR 9      | lyophilisé | 10 / 50         | Brevi / CU / DH / Geo          | 2 à 5 doses                      | amélioration goût et présentation | pâte molle / croûte lavée / PPC / PPNC |
| OFR 20     | lyophilisé | 10 / 50         | Brevi / CU / DH                | 2 à 5 doses                      | amélioration goût et présentation | pâte molle / croûte lavée / PPC / PPNC |

**AN** = Arthrobacter Nicotianae  
**HA** = Hafnia Alvei ( aro 21 )  
**LS** = Lactobacillus Sakei  
**BREVI** = Brevibacterium  
**KL** = Kluyveromyces Lactis  
**P** = Lactobacillus Plantarum

**CU** = Candida Utilis  
**CV** = Candida Valida  
**LCR** = Lactobacillus Casei subsp. Rhamnosus  
**PSH** = Propionibacterium Shermanii

**DH** = Debariomyces Hansenii  
**LP** = Lactobacillus Paracasei  
**SC** = Staphylococcus Carnosus  
**GEO** = Geotrichum Candidum  
**LR** = Lactobacillus Rhamnosus  
**SX** = Staphylococcus Xylosus

# AFFINAGE ET AROMATISATION

## PENICILLIUM CAMEMBERTI ET ROQUEFORTI

| RÉFÉRENCE         | FORME      | CONDITIONNEMENT EN DCU | DOSAGE MOYEN POUR 1000 L DE LAIT | CARACTÉRISTIQUES                                                  | UTILISATION POSSIBLE                      |
|-------------------|------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>CAMEMBERTI</b> |            |                        |                                  |                                                                   |                                           |
| PC 12             | liquide    | 10 / 50                | 2 à 8 doses                      | croissance moyenne, peu épais et protéolytique                    | pâte molle fleurie<br>longue conservation |
|                   | lyophilisé | 20                     |                                  |                                                                   |                                           |
| PC 22             | liquide    | 10 / 50                | 2 à 8 doses                      | croissance moyenne, peu épais et protéolytique                    | pâte molle fleurie<br>longue conservation |
|                   | lyophilisé | 50                     |                                  |                                                                   |                                           |
| PC ABL            | liquide    | 50                     | 2 à 8 doses                      | croissance moyenne, peu épais et protéolytique                    | pâte molle fleurie                        |
|                   | lyophilisé | 10                     |                                  |                                                                   |                                           |
| HP 6              | liquide    | 50                     | 2 à 8 doses                      | croissance rapide, assez épais, très protéolytique et lipolytique | pâte molle fleurie, aspect traditionnel   |
|                   | lyophilisé | 10                     |                                  |                                                                   |                                           |
| PC VS             | liquide    | 10 / 50                | 2 à 8 doses                      | croissance rapide, assez épais, très protéolytique et lipolytique | pâte molle fleurie, aspect traditionnel   |
|                   | lyophilisé | 10                     |                                  |                                                                   |                                           |
| PC VB             | liquide    | 50                     | 2 à 8 doses                      | levuriforme, très ras, très aromatique                            | pâte molle fleurie, aspect traditionnel   |
| NEIGE             | liquide    | 10 / 50                | 2 à 8 doses                      | croissance moyenne, très épais, très protéolytique et lipolytique | pâte molle fleurie, aspect traditionnel   |
|                   | lyophilisé | 2 / 10                 |                                  |                                                                   |                                           |
| SAM 3             | liquide    | 10 / 50                | 2 à 8 doses                      | croissance moyenne, épais, anti-mucor                             | pâte molle fleurie, aspect traditionnel   |
|                   | lyophilisé | 2 / 10                 |                                  |                                                                   |                                           |
| MYCODORE          | lyophilisé | 5                      | 2 doses                          | blanc, floconneux                                                 | tomme, fromage à croûte mixte             |
| <b>ROQUEFORTI</b> |            |                        |                                  |                                                                   |                                           |
| ROQUEFORTI PA     | lyophilisé | 10                     | 2 doses                          | doux, peu protéolytique                                           | bleu                                      |
| ROQUEFORTI PV     | lyophilisé | 10                     | 2 doses                          | doux, peu protéolytique                                           | bleu                                      |
| PRB 6             | liquide    | 5                      | 2 doses                          | protéolytique, très aromatique                                    | bleu                                      |
| PRB 18            | liquide    | 5                      | 2 doses                          | protéolytique, très aromatique                                    | bleu                                      |
| ALBUM             | liquide    | 1                      | 2 doses                          | protéolytique, très aromatique                                    | bleu                                      |

## FLORE DE BIOPROTECTION - HOLDBAC

| RÉFÉRENCE | FORME            | CONDITIONNEMENT | COMPOSITION | DOSAGE MOYEN POUR 1000L DE LAIT | CARACTÉRISTIQUES                                      | UTILISATION POSSIBLE  |
|-----------|------------------|-----------------|-------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------|
| LC        | congelé -18°C    | 100 / 500 DCU   | LR          | 10 DCU                          | antigonflement                                        | PPC, PPNC             |
| 10IP      | congelé -18 °C   | 10 / 500 IP     | P           | 3 IP                            | réduction de la croissance de <i>Listéria</i>         | PPC, PPNC, pâte molle |
| YMB+      | congelé -18 °C   | 100 / 500 DCU   | LR / PSh    | 50 à 200 DCU                    | réduction de la croissance des levures et moisissures | produits frais        |
| YM XPK    | congelé -18 °C   | 500 DCU         | P           | 50 à 100 DCU                    | réduction de la croissance des levures et moisissures | PPC, PPNC             |
| YMC       | Lyophilisé -18°C | 100 DCU         | LP/PSH      | 10 DCU                          | réduction de la croissance des levures et moisissures | produits frais        |
| YMC+      | congelé -45 °C   | 500 DCU         | LP/PSH      | 10 DCU                          | réduction de la croissance des levures et moisissures | produits frais        |

# GAMME VEGE

De nombreuses personnes se tournent vers les produits végétaux fermentés pour diversifier leur alimentation.

Avec la gamme de culture VEGE, Danisco et Sogebul vous aide à répondre à cette nouvelle demande.

Biologique, sans produit d'origine animale, sans OGM et sans allergène, la gamme VEGE convient à tous les consommateurs

| RÉFÉRENCE   | FORME | CONDITIONNEMENT EN DCU | COMPOSITION            | ROLE                                               |
|-------------|-------|------------------------|------------------------|----------------------------------------------------|
| VEGE ST 006 | LYO   | 50/500                 | ST                     | Fermentation des sucres                            |
| VEGE 033    | LYO   | 200                    | ST / LB                | Fermentation des sucres                            |
| VEGE 047    | LYO   | 200                    | ST / LB / LA / BL      | Fermentation des sucres                            |
| VEGE 053    | LYO   | 200                    | ST / LB / LA / BL / L  | Fermentation des sucres                            |
| VEGE 061    | LYO   | 200                    | ST / LB / LA / BL / LC | Fermentation des sucres                            |
| VEGE 068    | LYO   | 200                    | ST / LB / LA / BL / LC | Fermentation des sucres                            |
| VEGE 022    | LYO   | 200                    | ST / LB / LA / BL / P  | Fermentation des sucres                            |
| VEGE 011    | LYO   | 100                    | LA / LC / P            | Fermentation des sucres                            |
| VEGE 081    | LYO   | 250                    | P / PC                 | Fermentation des sucres                            |
| VEGE 092    | LYO   | 100                    | LA / LC / PC           | Fermentation des sucres                            |
| VEGE C-102  | LYO   | 100                    | LB / LL / P            | Fermentation des sucres                            |
| YM VEGE LYO | LYO   | 100                    | LR / PSH               | Limite le développement des levures et moisissures |
| VEGE 031 S  | LYO   | 100/600                | ST / LB                | Utilisation sur support soja                       |
| VEGE 038    | LYO   | 500                    | ST / LB                | Fermentation des sucres                            |
| VEGE ST 040 | LYO   | 100/500                | ST                     | Souche texturante                                  |

**ST** = Streptococcus Thermophilus  
**LB** = Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus  
**LA** = Lactobacillus Acidophilus NCFM  
**BL** = Bifidobacterium Lactis HN109  
**L** = Lactococcus Lactis  
**LC** = Lactobacillus Casei/Paracasei

**P** = Lactobacillus Plantarum  
**PC** = Pediococcus  
**LR** = Lactobacillus Rhamnosus,  
**PSH** = Propionibacterium Freudenreichii subsp. Shermanii



# PRÉSURE ET COAGULANTS



22

| RÉFÉRENCE         | DESCRIPTION TECHNIQUE                      | CONDITION-<br>NEMENT | ACTIVITÉ<br>COAGULANTE | CONCEN-<br>TRATION EN<br>CHYMOSINE | UTILISATION ET DOSAGE POUR 100L                                                                                                            |                                                                                                                                           |
|-------------------|--------------------------------------------|----------------------|------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRÉSURE DE VACHE  |                                            |                      |                        |                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
| PRESURE<br>SIMPLE | PRESURE SIMPLE BRUN                        | 250 ml               | 24 IMCU/mL             | 90 mg/L                            | fromage frais lactique :<br><br><br>caillé affiné lactique :<br><br>pâte molle :<br><br>pâte molle stabilisée :<br><br>PPNC :<br><br>PPC : | 300 - 900 IMCU<br><br><br>1000 - 1800 IMCU<br><br>2600 - 3300 IMCU<br><br>3600 - 5200 IMCU<br><br>360 - 5200 IMCU<br><br>2900 - 5200 IMCU |
|                   | PRESURE SIMPLE BRUN                        | 1 L                  |                        |                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
| C208              | CARLINA - 56/80                            | 25 L                 | 56 IMCU/mL             | 208 mg/L                           |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
| C520              | CARLINA - 145/80                           | 125 ml               | 145 IMCU /mL           | 520 mg/L<br>(1/10000)              |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
|                   | CARLINA - 145/80                           | 1 L                  |                        |                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
|                   | CARLINA - 145/80                           | 5 L                  |                        |                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
|                   | CARLINA - 145/80                           | 25 L                 |                        |                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
| C520SB            | CARLINA - 145/80 PF<br>(sans conservateur) | 20 L                 | 145 IMCU /mL           | 520 mg/L<br>(1/10000)              |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
| C700              | CARLINA - 190/80                           | 2 L                  | 190 IMCU /mL           | 700 mg/L<br>(1/13500)              |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
|                   | CARLINA - 190/80                           | 20 L                 |                        |                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
| C700SB            | CARLINA 190/80 PF<br>(sans conservateur)   | 20 L                 | 190 IMCU /mL           | 700 mg/L<br>(1/13500)              |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
| C850              | CARLINA - 225/80                           | 2 L<br>25 L          | 225 IMCU /mL           | 850 mg/L                           |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
| C1000             | CARLINA - 245/90                           | 25 L                 | 245 IMCU /mL           | 1000 mg/L                          |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
| PRESURE POUDRE    | PRESURE POUDRE<br>(sans conservateur)      | 500 g                | 910 IMCU /g            | 97%                                |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
| PRÉSURE DE CHÈVRE |                                            |                      |                        |                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |
| C208 CHÈVRE       | CARLINA CHEVRE -<br>56/80                  | 1 L                  | 56 IMCU /mL            | 208 mg/L                           | IDEM                                                                                                                                       |                                                                                                                                           |
|                   | CARLINA CHEVRE -<br>56/80                  | 20 L                 |                        |                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                                                           |



## INGRÉDIENTS

# PRÉSURE ET COAGULANTS

23

| RÉFÉRENCE                            | FORME   | CONDITIONNEMENT | ACTIVITÉ COAGULANTE | CONCENTRATION EN ENZYME | UTILISATION ET DOSAGE POUR 100L                                                                           |                  |
|--------------------------------------|---------|-----------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| COAGULANT FONGIQUE                   |         |                 |                     |                         |                                                                                                           |                  |
| MARZYME 15                           | liquide | 25 L            | 220 IMCU/mL         | 3000 mg/L               | fromage frais lactique :<br>caillé affiné lactique :<br>pâte molle :<br>pâte molle stabilisée :<br>PPNC : | 300 - 900 IMCU   |
| MARZYME 15 PF<br>(sans conservateur) | liquide | 1 L             | 220 IMCU/mL         | 3000 mg/L               |                                                                                                           | 1000 - 1800 IMCU |
|                                      |         | 25 L            |                     |                         |                                                                                                           | 2600 - 3300 IMCU |
| MARZYME 150 MG                       | poudre  | 500 g           | 2200 IMCU/mL        | 28000 mg/kg             |                                                                                                           | 3600 - 5200 IMCU |
|                                      |         |                 |                     |                         |                                                                                                           | 360 - 5200 IMCU  |

| RÉFÉRENCE                       | CONDITIONNEMENT | CARACTÉRISTIQUES                                                               |
|---------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| CAILLETES                       |                 |                                                                                |
| GRANDES CAILLETES (C20)         | sachet de 10    | prélevée en abattoirs de Franche-comté , traitée et conditionnée par nos soins |
| PETITES CAILLETES (B164)        | sachet de 12    | spéciale Beaufort                                                              |
| PETITES CAILLETES PLIÉES (B266) | sachet de 12    | spéciale Beaufort                                                              |

### EXEMPLE :

Pâte molle caillage à 2900 IMCU avec carlina 145/80 =  $2900 / 145 = 20$  ml de carlina 145/80

Mode de calcul identique à tous les coagulants



# GAMME MILIEU DE CULTURE

## MILIEU DE CULTURE GRAND LEVAIN

24

| RÉFÉRENCE                     | CONDITIONNEMENT | TAUX DE RECONSTITUTION | COMPOSITION ESSENTIELLE                                                     | UTILISATION                           |
|-------------------------------|-----------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| STARLAIT INSTANT              | SAC 20 kg       | 12%                    | lait, activateurs de croissance                                             | thermophile et mésophile              |
| STARLAIT SPRAY                | SAC 25 kg       | 12%                    | lait, activateurs de croissance                                             | thermophile et mésophile              |
| MARSTAR 412 A                 | SAC 25 kg       | 12%                    | lait, activateurs de croissance, pouvoir tampon                             | thermophile                           |
| STARLAC                       | SAC 25 kg       | 12%                    | lait, activateurs de croissance                                             | thermophile et mésophile              |
| MILIEU 315                    | SAC 25 kg       | 12%                    | lait, activateurs de croissance faible, pouvoir tampon                      | thermophile                           |
| THERMOSTAR 6                  | SAC 25 kg       | 6%                     | lait, activateurs de croissance, pouvoir tampon                             | thermophile                           |
| THERMO W1                     | SAC 25 kg       | 6%                     | base lactée, activateurs de croissance, pouvoir tampon                      | thermophile                           |
| MEDIA 10                      | SAC 25 kg       | 9%                     | base lactée, activateurs de croissance, pouvoir tampon                      | thermophile et mésophile              |
| YOGSTAR                       | SAC 25 kg       | 12%                    | base lactée, activateurs de croissance, pouvoir tampon                      | thermophile yaourt                    |
| ECO 6 SUPER                   | SAC 25 kg       | 6%                     | base lactée, activateurs de croissance, pouvoir tampon, précurseurs d'arôme | mésophile                             |
| ECO 6 KOSHER                  | SAC 25 kg       | 6%                     | base lactée, activateurs de croissance, pouvoir tampon                      | mésophile                             |
| POUDRE DE LAIT DE VACHE       |                 |                        |                                                                             |                                       |
| POUDRE DE LAIT 0% INSTANT     | SAC 25 kg       | -                      | lait écrémé                                                                 | enrichissement pour fromage et yaourt |
| POUDRE DE LAIT BIO 0% INSTANT | SAC 25 kg       | -                      | lait écrémé BIO                                                             | enrichissement pour fromage et yaourt |
| POUDRE DE LAIT DE CHÈVRE      |                 |                        |                                                                             |                                       |
| POUDRE DE LAIT DE CHÈVRE      | SAC 20 kg       | -                      | lait de chèvre France                                                       | enrichissement pour fromage et yaourt |

# INGRÉDIENTS DIVERS

| RÉFÉRENCE                                       | FORME          | CONDITIONNEMENT         | COMPOSITION ESSENTIELLE                   | UTILISATION                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CHARBON VÉGÉTAL</b>                          |                |                         |                                           |                                                                                                                                                                                |
| NOIR                                            | poudre         | SAC 1 kg/boite 500g     | charbon végétal                           | morbier, fromages cendrés                                                                                                                                                      |
|                                                 | liquide        | BIDON 13 kg             | charbon végétal                           | morbier, fromages cendrés                                                                                                                                                      |
| <b>CHLORURE DE CALCIUM</b>                      |                |                         |                                           |                                                                                                                                                                                |
| CALCIUM                                         | liquide        | 5 kg / 25 kg / 1375 kg  | 500 g / L calcium                         | brasserie, fromagerie                                                                                                                                                          |
| CALCIUMPAILLE                                   | paillettes     | SAC 25 kg               | 77%                                       | brasserie, fromagerie                                                                                                                                                          |
| <b>COLORANT</b>                                 |                |                         |                                           |                                                                                                                                                                                |
| COLORANTSIMPLE                                  | liquide        | 1 kg / 25 kg            | 0,6 % norbixine de rocou                  | coloration fromage                                                                                                                                                             |
| COLORANTDOUBLE                                  | liquide        | JERRYCAN 25 kg          | 1,2 % norbixine de rocou                  | coloration fromage                                                                                                                                                             |
| CARAMEL COLORANT                                | liquide        | JERRYCAN 25 kg          | Caramel                                   | coloration fromage                                                                                                                                                             |
| <b>ENROBAGE / COLORATION / COLLE ÉTIQUETTES</b> |                |                         |                                           |                                                                                                                                                                                |
| VIPLAST- 1 SR                                   | liquide        | 25 kg / 60 kg / 1000 kg | PVA                                       | collage étiquettes PPNC, PPC                                                                                                                                                   |
| VIPLAST- 109 SRSN                               | liquide        | 25 kg / 60 kg / 1000 kg | gomme arabique, produit ingérable         | collage étiquettes PPNC, PPC et enrobage                                                                                                                                       |
| VIPLAST- 1SR15                                  | liquide        | 25 kg / 60 kg           | PVA et natamycine                         | collage étiquettes PPNC, PPC                                                                                                                                                   |
| VIPLAST- 15ST15                                 | liquide noir   | 25 kg / 60 kg           | PVA , natamycine, colorant noir           | coloration croûte fromage                                                                                                                                                      |
| VIPLAST-3ST03                                   | liquide blanc  | 25 kg / 60 kg           | PVA , natamycine, colorant blanc          | coloration croûte fromage                                                                                                                                                      |
| VIPLAST-387ST20                                 | liquide orange | 25 kg / 60 kg           | PVA , natamycine, colorant orange         | coloration croûte fromage                                                                                                                                                      |
| PROTILAT 109CS                                  | liquide blanc  | 25 kg / 60 kg           | protéine de lait dans solution aqueuse    | colle alimentaire pour étiquettes, fleurs, etc...                                                                                                                              |
| <b>LYSOSYME</b>                                 |                |                         |                                           |                                                                                                                                                                                |
| LYSOSYME                                        | liquide        | 1 L / 20 L              | protéine issue du blanc d'œuf / allergène | antigonflement butyrique                                                                                                                                                       |
| <b>ANTIFONGIQUE</b>                             |                |                         |                                           |                                                                                                                                                                                |
| NATAMAX1                                        | poudre         | FLACON 500 g            | antifongique naturel, 50% natamycine      | 5 à 50 ppm, protection fongique                                                                                                                                                |
| NATAMAX2                                        | poudre         | FLACON 500 g            | antifongique naturel, 95 % natamycine     | 5 à 50 ppm, protection fongique                                                                                                                                                |
| <b>DOSAGE</b>                                   |                |                         |                                           |                                                                                                                                                                                |
| CONCENTRE KULTUREPERMEAT                        | liquide        | 25 kg                   | 0,5 à 2 L pour 100 L                      | standardisation d'acidité : crème acide / beurre fromage frais / fromage lactique / pâte molle / PPNC / PPC                                                                    |
| GLUCONO DELTA DACTONE (GDL) E575                | poudre         | 25 kg                   | -                                         | standardisation d'acidité : autorisé dans les fromages, les fruits et légumes en conserve, les pâtes fraîches, les biscuits et biscottes sans limite de dosage (quantum satis) |
| <b>ACIDE LACTIQUE</b>                           |                |                         |                                           |                                                                                                                                                                                |
| LACTIQUE                                        | LIQUIDE        | 1 kg / 25 kg            | Acide lactique 80%                        | Brasserie, fromagerie                                                                                                                                                          |

L'agroalimentaire est un domaine qui nous connaît bien et pour lequel nous prenons plaisir à commercer : c'est tout simplement notre métier !

Vous allez découvrir, dans les pages suivantes, une sélection d'articles spécifiquement adaptés aux « **Fruits, arômes & épices** ».

Tous nos produits/services ne sont pas représentés dans le catalogue, n'hésitez pas à nous contacter, nous ferons le maximum pour répondre à vos besoins.

*Les équipes de Sogebul &  
Sogebul Ouest*

NB : photos non contractuelles

