

CULTURES D'AROMATISATION

Cultures	Unités/sachet	Dosage préconisé	Acidification	Résistance phagique	Arôme	Rotation	Applications fromagères
CONGELÉS							
CR312	500u	5 à 10u / 100L	1	5	3	CR319	Pâtes pressées non cuites (type Raclette, Tomme)
CR520	500u	5 à 10u / 100L	1	5	5	CR530/CR540	
CR BUTTERY 01	500u	5 à 10u / 100L	1	5	4	-	Cheddar, Pâtes pressées non cuites (sans croûtes)
CR MATURE 01	500u	5 à 10u / 100L	1	5	4	-	
PS1	500u	5u / 100L	-	5	4	-	Pâtes pressées cuites et non cuites
PS40	500U	5u / 100L	-	5	4	-	



Fabriqué 100% en France

NOUVEAU
Gamme BIOPROX

Cultures	Unités/sachet	Dosage préconisé	Particularités	Applications fromagères
LYOPHILISÉS				
AROMA PROX ® AF 036	50d (liquide)	1 à 4d / 100L	Arôme alliacé type Camembert traditionnel	Camembert ou brie traditionnels, Pâtes molles industrielles
AROMA PROX ® EF 031	20d	1 à 2d / 100L	Activité lipolytique et arôme traditionnel marqué	Pâtes molles traditionnelles, Pâtes pressées traditionnelles (St Nectaire) et Pâtes cuites (gruyère)
AROMA PROX ® SX 034	10d	1d / 100L	Bactérie aromatique Peu pigmentée Rose crème	Croissance rapide Peu morgeant et à croissance rapide Aromatique flaveur «étable »
AROMA PROX ® BA 406	10d	1d / 100L	Bactérie aromatique	Croissance rapide Peu morgeant et à croissance rapide Aromatique flaveur « type Comté »



CULTURES D'ACIDIFICATION ET D'AROMATISATION



NOUVEAU

Cultures	Unités/sachet	Dosage préconisé	Particularités	Applications fromagères / Aspect
LYOPHILISÉS				
Blue LN1029	20g / 50g	5 à 20g/1000L	Culture hétérofermentaire gazogène. Crée des ouvertures dans le caillé	Pâtes persillées
FAA1	10d	5 à 8d / 1000L	Produit de fortes notes fruitées et crémeuses	Croûtes lavées Orange/ Rouge
FAA4	2d / 10d	5 à 8d / 1000L	Produit de fortes notes fruitées	Croûtes fleuries et lavées Orange
FAPM	10d	5 à 8d / 1000L	Produit de fortes notes typiques des fromages à croûte fleurie	Croûtes lavées, Pâtes molles et Pâtes pressées non cuites Blanc
FETRX	10d / 50d	5 à 8d / 1000L	Crée une surface fine, sèche, veloutée blanche. Produit des notes de beurre et de crème	Chèvre, Pâtes molles et Pâtes pressées non cuites
LMC	10d / 50d	5 à 8d / 1000L	Produit une sensation en bouche douce et fondante. Produit des notes de beurre et de crème	Neutre
CONGELÉS				
Soft ST01	100g / 500g	100g / 1000L	Cultures acidifiantes pour l'ensemencement directe du lait	Pâtes molles stabilisées
Soft ST02	100g / 500g	100g / 1000L		