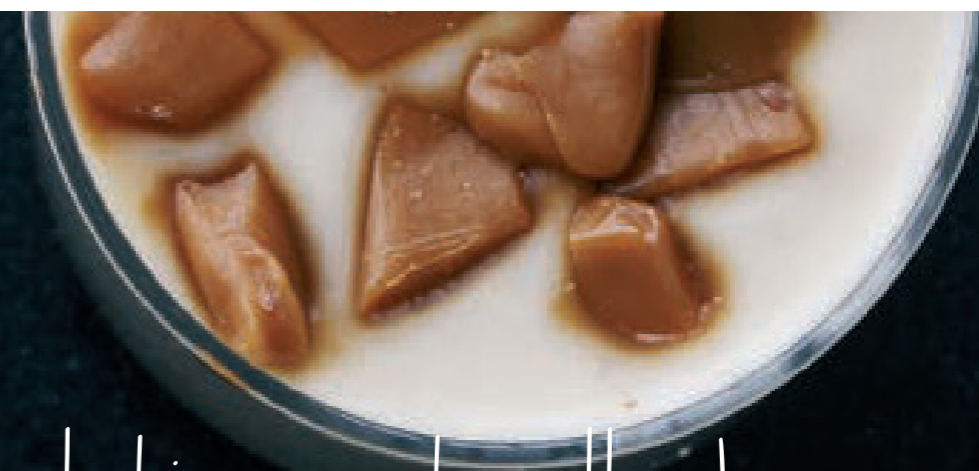


Cultures	Unités/ sachet	Dosage préconisé	Acidification	Résistance phagique	Arômes	Rotation	Applications fromagères
CONGELÉS							
BS10	65u	5u / 1000L	1	-	2	BS20	Pâtes pressées non cuites type Raclette; pâtes pressées cuites type Emmental
Fresh Q1	500u	5 à 10u / 100L	-	-	-	-	Crème fraîche / Fromages blancs / Kéfir
Fresh Q2	500u	5 à 10u / 100L	-	-	-	-	Laits fermentés
Fresh Q5	500u	5 à 10u / 100L	-	-	-	-	Laits fermentés
LYOPHILISÉS							
Fresh Q2	100u / 500u	5 à 10u / 100L	-	-	-	-	Laits fermentés
Fresh Q4	100u	5 à 10u / 100L	-	-	-	-	Crème fraîche / Fromages blancs / Kéfir / Laits fermentés

Cultures	Unités/ sachet	Dosage préconisé	Applications fromagères
LYOPHILISÉS			
BIOPROX ® RP 80	10d / 30d/ 40d / 160d	15 à 30d / 1000L	Laits fermentés et Produits frais : Yaourts, crème maturée, Fromage frais leben, raïb kéfir,
BIOPROX ® P 83	40d / 160d	20 à 40d / 1000L	Laits fermentés et Produits frais : Yaourts, crème maturée, Fromage frais cottage cheese
BIOPROX ® P 94	40d	40d à 80d/ 1000L	Fromages frais et pâtes pressées non cuites: Cheddar, manchego gouda, queso fresco.
BIOPROX ® SP 86	40d	20 à 40d / 1000L	Laits fermentés, Produits frais et fromages à croûtes lavées et croûtes mixtes
BIOPROX ® Z100	40d	40 à 80d / 1000L	Fromages frais et pâtes pressées non cuites Cheddar, manchego gouda, queso fresco.



«La solution naturelle de bioprotection des produits laitiers.»