

- IOTA 1** **DL1** 002IAC **DL3.5** 002IAD
Skład : Zakwasy propionowe.
Zastosowanie : Do serów prasowanych. Oczkowanie i smak orzechowy.
Dawki: 1 fiolka DL1 na 500L – 1 fiolka DL3,5 na 1800 ÷ 2000 L
- IOTA 2** **DL1** 002IBA **DL3.5** 002IBD
Skład : Zakwasy propionowe niegazujące (Sery prasowane)
Zastosowanie : Nadaje smak sera "gruyère", bez wytwarzania oczek.
Dawki: 1 fiolka DL1 na 250 ÷ 500 L mleka – 1 fiolka DL3,5 na 800 ÷ 1500 L
- IOTA 4** **DL1** 002IDC **DL3.5** 002IDD
Skład : Lactococcus Cremoris et Lactococcus Lactis 50%
Lactococcus Diacetylactis, Thermophilus, Leuconostoc Cremoris 15%
Mikrokoki i Enterokoki 35%
Zastosowanie : Do serów twarogowych dojrzewających z kremową skórką i głęboką proteolizą.
Dawki: 1 fiolka DL1 na 100 ÷ 200 L mleka – 1 fiolka DL3,5 na 350 ÷ 700 L
- IOTA 5** **DL1** 002ICC **DL3.5** 002ICD
Skład : Lactococcus Cremoris et Lactococcus Lactis 65%
Lactococcus Diacetylactis, Thermophilus, Leuconostoc Cremoris 15%
Mikrokoki i Enterokoki 20%
Zastosowanie : Do serów prasowanych, dojrzewających o swoistym smaku. Nadaje się również do twarogów.
Dawki: 1 fiolka DL1 na 100 ÷ 200L mleka – 1 fiolka DL3,5 na 350 ÷ 700 L
- IOTA 6** **DL1** 002IFC
Skład : Mikrokoki do dojrzewania mleka.
Zastosowanie : Mała lub żadna produkcja kwasu mlekowego.
Dawki : Dawka na 1000L mleka
- IOTA 7** **DL1** 002IPC **DL3.5** 002IPD
Skład : Enterococcus faecium.
Zastosowanie : Poprawia proteolizę i teksturę w serach prasowanych i twarogowych. Ciekawe zastosowanie w serach prasowanych
Dawki: 1 fiolka DL1 na 100 ÷ 200L mleka – 1 fiolka DL3,5 na 350 ÷ 700 L
- IOTA T Nectaire /1** **DL1** 002ISA **DL3.5** 002ISB
Skład: Streptococcus Thermophilus, Lactobacillus Bulgaricus, Mikrokoki i enterokoki
Zastosowanie: Saint Nectaire
Dawki: 1 fiolka DL1 na 100 ÷ 300L mleka i 1 fiolka DL3,5 na 300 ÷ 900L mleka
- IOTA St Nectaire /2** **DL1** 002ITA **DL3.5** 002ITB
Skład : Streptococcus Thermophilus, Lactobacillus Bulgaricus, Mikrokoki i enterokoki
Emploi: Saint Nectaire
Dawki: 1 fiolka DL1 na 100 ÷ 300L mleka, 1 fiolka DL3,5 na 300 ÷ 900L mleka
- IOTA Ca/1 (camembert)** **DL1** 002IIA **DL3.5** 002IIB
Skład: Zakwasy kwaszące + do dojrzewania.
Zastosowanie: Sery typu camembert.
Dawki: 1 fiolka DL1 na 100 ÷ 200 L mleka.
1 fiolka DL3,5 na 300 ÷ 900L mleka.
- IOTA Ca/2 (camembert)** **DL1** 002IIC **DL3.5** 002IID
Skład: Zakwasy kwaszące + do dojrzewania.
Zastosowanie: Sery typu camembert.
Dawki: 1 fiolka DL1 na 100 ÷ 200 L mleka.
1 fiolka DL3,5 na 300 ÷ 900L mleka.



IOTA CL1 (Skrzep kwasowy) Zespół kultur kwasowych oraz flory powierzchniowej wspomagającej dojrzewanie.**DL1** 002IJB**DL3.5** 002IJD**Skład:** Kultury mezofilne, 3 typy drożdży, *Géotrichum candidum* (beżowa ikrótka)**Zastosowanie:** Twarogi kozie typu St Marcellin, Picodon, Charolais, Rigotte...**Dawki:** 1 fiołka DL1 na 100 ÷ 200L mleka – 1 fiołka DL3,5 na 350 ÷ 700 L mleka**IOTA CL2 (Skrzep kwasowy)** Zespół kultur kwasowych oraz flory powierzchniowej wspomagającej dojrzewanie.**DL1** 002IJC**DL3.5** 002IJE**Skład:** Kultury mezofilne, drożdże *Candida*, *Géotrichum candidum* (biała krótka)**Zastosowanie:** Twarogi kozie typu St Marcellin, Picodon, Charolais, Rigotte...**Dawki:** 1 fiołka DL1 na 100 ÷ 200L mleka – 1 fiołka DL3,5 na 350 ÷ 700 L mleka**IOTA FF (ser świeży)** **DL1** 002IKA **DL3.5** 002IKB**Skład:** Kultury mlekowe kwasujące i ochronne. (patrz karta techniczna)**Zastosowanie:** Do serów świeżych i półświeżych, o przedłużonej trwałości.**Dawki:** 1 fiołka DL1 na 100 ÷ 200L mleka – 1 fiołka DL3,5 na 350 ÷ 700 L mleka**IOTA M (Munster)****DL1** 002IMC**DL3.5** 002IMD**Skład:** Kultury mezofilne, *Bréviabactérium Linens*,
Drożdże *Candida*, *St. Xylosus***Zastosowanie:** Munster: ukwaszanie powolne i ograniczone. Posunięta proteoliza, smak wydatny, ale nie przejrząły.**Dawki:** 1 fiołka DL1 na 100 ÷ 200L mleka
1 fiołka DL3,5 na 350 ÷ 700 L**IOTA VACHERIN****DL1** 002IOA**DL3,5** 002IOB**Skład:** Kultury termofilne, mikrokoki, *géotrichum*, drożdże.**Zastosowanie:** Vacherin: ukwaszanie powolne i ograniczone. Powierzchnia koloru kremowego, lekko białawego.**Dawki:** 1 fiołka DL1 na 100l surowego mleka

1 fiołka DL3,5 na 350l mleka surowego

**KULTURY UŻYWANE PODCZAS DOJRZEWANIA****Zwalczanie bakterii masłowych****a) GAMMA 1** Kultura liofilizowanaFiołka Na 100-200 litrów Réf: 017BAC
Na 500-1000 litrów Réf: 017BAB

Ta kultura działa na bakterie produkujące gaz (między innymi na masłowe). Dobra aktywność proteolityczna

b) LIZOZYM: Preparat płynnyPrzeciwdziała wzdęciom spowodowanym fermentacją masłową, do serów prasowanych.
Stężenie 10% Butelka 1 L Réf: 017AAC**Zwalczanie pleśni****GAMMA 2 Kultura** AKTYWNA WOBEC ZAKAŻEŃ PLEŚNIOWYCH I SZCZEPÓW DEGRADUJĄCYCH SMAK. (liofilizowane)

Ta kultura działa na spory pleśni podczas przerobu i konserwuje świeże produkty pasteryzowane.

Fiołka: na 100-200 litrów Réf: 012CAB
na 500-1000 litrów Réf: 012CAD**Zwalczanie listerii: Kultury działające prewencyjnie****GAMMA 3 Kultura** (liofilizowana)Ta kultura hamuje wzrost *Listeria monocytogenes*.
Fiołka na 300 ÷ 500 kg sera Réf: 012DBA