

## LACTOBACILLUS HELVETICUS

# BIOTEC

BIOTEC FERMENTI S.R.L.

### L. HELV

#### COMPOSIZIONE STANDARD

Forme Bacillari più o meno lunghe.

Di questo fermento disponiamo diverse miscele con diverse attività fermentativa.

Le miscele possono essere personalizzate ed eventualmente sostenute da percentuali di Streptococco Thermophilus a seconda delle esigenze del cliente, riferiti alla tipologia di prodotto.

È disponibile, inoltre, la forma semidiretta con relativo substrato di coltura.

#### CONTROLLO MICROSCOPICO

Bastoncini in catene o spirale.

#### CAMPI DI UTILIZZO

Formaggi a pasta cotta e a lunga stagionatura, caciocavallo, pecorino e provolone.

#### ROTAZIONI

Per una prestazione performante e costante sono previste miscele con l'indicazione (L. HELV 1, L. HELV 2, L. HELV 3)

#### DURATA

- 12 mesi se conservati in cella a + 4°C nelle confezioni originali.
- 18 mesi se conservati in freezer a - 18°C

#### CONFEZIONI

Buste PET AL PE. Dosaggio da 100 litri di latte a 20.000 litri di latte.

#### STANDARD COMPOSITION

Bacillary forms more or less long.

We have various mixtures of this ferment, with the same fermentation activity.

Mixtures could be customized according to client's needs and may be incurred by percentage of Streptococcus Thermophilus, reference to the type of product.

We, also, produce the semidirect ferment with the respective "culture medium".

#### MICROSCOPICAL CONTROL

Sticks in chain or spiral.

#### AMBITS OF UTILIZATION

Cheese cooking and long ripening, caciocavallo, pecorino and provolone cheese.

#### ROTATION

To provide high performance and continuous are provided mixers with an indication (L. HELV 1, L. HELV 2, L. HELV 3)

#### DURATION

- 12 months if preserved in cold-room at + 4°C in the original packets.
- 18 months if preserved at - 18°C

#### PACKETS

Envelopes PET AL PE. Dosage from 100 liters of milk to 20.000 liters of milk.