

Assortiment des cultures

Cultures thermophiles mixtes

Sc. salivarius ssp. *thermophilus*
Lb. delbrueckii ssp. *lactis*

AOP-G1

exclusif pour le Gruyère AOP

AOP-G3

exclusif pour le Gruyère AOP

CMB 101

CMB 105

CMB 115

CMB 124

CMB 150

CMB 190

CMB 202

CMB 203

CMB 280

CMB 291

CMB 302

CMB 305

CM 170

3 souches *Sc. thermophilus* et
10 souches *Lb. delbrueckii*

CM 174

CM 650

3 souches *Sc. thermophilus* et
6 souches *Lb. delbrueckii*

Bactéries propioniques

Prop 01

Fermentation propionique intensive

Prop 96

Fermentation propionique standard

Culture de surface

CS 701

Geotrichum candidum

CMS 702

Pour le développement de la morge

CMS 703

Mélange de 701 et 702

CMS 704

Un peu plus intense que la 702

CS 710

"Anticollanti", contre la morge collante

Mélanges thermophiles / mésophiles

CM 401

CM 420

CM 2020

Coques mésophiles

Lactococcus lactis ssp.

Lc 17

1 souche

CMM 501

Mixte de souches

RSW 901

Type culture beurrière

Streptocoques thermophiles

Sc. salivarius ssp. *thermophilus*

Sc abf

3 souches

Culture pour yogourt

Sc. salivarius ssp. *thermophilus*
Lb. delbrueckii ssp. *bulgaricus*

B1

Culture pour les exploitations d'estivage

CM 409*

Thermo/méso + Lb hét. fac.

Jog-K1*

Culture yogourt pour le fromage

MK 410 Iyo

Lyophilisée semi-directe

*Seulement durant la période d'estivage

Lb. hétérofermentaires facultatifs

CM 3008

Lb. paracasei

CM 3010

Lb. paracasei

CM 3012

Lb. rhamnosus

Lb : Lactobacilles Lc : Lactocoques Sc : Streptocoques



Les cultures marquées **en vert** sont certifiées BIOSUISSE (Certification bio: CH-BIO-006)