

DEFINITION

Blend of thermophilic cultures in freeze-dried form for direct vat inoculation.

Mix of the following strains: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidobacterium lactis*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Activity test	$\Delta pH_{5H} = 1.90 \pm 0.10$	M 0006 (internal method) 5 UA*/100 L, 43.5°C (RSM 12% pasteurized 90°C 30mn)

Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods	
Enterobacteria	cfu/g	<10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i>	cfu/g	<10	FIL 149 A
Yeasts - Moulds	cfu/g	<10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	<10	NF V08-057-1
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	<500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Absence	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Absence	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

The YO-PROX[®] BA 747 mix has been developed for direct vat inoculation for yoghurt application. This culture gives an unctuous yoghurt with short texture and mild flavour. It is suitable for stirred yoghurt and fermented milks.

AMOUNT TO USE

Manufacturing: 5 UA /100 L of milk.

STORAGE

Conservation: 24 months at -18°C
 12 months at +4°C

LABELLING

Lactic cultures

METHOD OF USE

Used for direct inoculation in milk:

- Inoculate when the bottom of the vat is just covered with milk.
- Vigorous agitation promotes dissolution.

PACKAGING

The YO-PROX[®] BA 747 is delivered in 20 and 50 UA sachets.

*UA: Unit of Acidification

DEFINITION

Ferments lactiques thermophiles pour ensemencement direct.

Mélange de souches lyophilisées de *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus* et de *Bifidobacterium lactis*.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre		
Couleur	Crème à beige		
Spécifications garanties	Norme	Méthodes	
Activité acidifiante	$\Delta pH_{5H} = 1,90 \pm 0,10$	M 0006 (méthode interne) 5 UA*/100 L, 43,5°C (lait 12%) thermisé 90°C 30mn	
Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes	
Entérobactéries	ufc/g	<10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i>	ufc/g	<10	FIL 149 A
Levures moisissures	ufc/g	<10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	ufc/g	<10	NF V08-057-1
Bactéries non lactiques	ufc/g	<500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i>	ufc/25g	Absence	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Absence	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION

Le YO-PROX® BA 747 a été développé pour l'ensemencement direct du lait pour la fabrication de yaourts très onctueux avec une texture courte et un arôme doux. Il est recommandé pour la fabrication de yaourts brassés et de laits fermentés.

DOSE D'EMPLOI

Utilisation en yaourt : 5 UA / 100 L de lait.

STOCKAGE

Conservation: 24 mois à -18°C
12 mois à +4°C

ETIQUETAGE

Ferments lactiques

UTILISATION

Utilisation en ensemencement direct dans le lait de fabrication :

- Saupoudrer dès que le fond de la cuve est recouvert de lait.
- Une bonne agitation favorise la dissolution.

CONDITIONNEMENT

Le YO-PROX® BA 747 est livré en sachets de 20 et 50 UA.

*UA: Unité Acidifiante