

# DriSet YOGURT 438



PREMIUM FREEZE DRIED LACTIC CULTURE

March 12, 2014

La serie DriSet YOGURT 438 de VIVOLAC es una línea de primera calidad de cultivos concentrados liofilizados para la producción de yogurt en tanque o yogurt de taza, así como yogurt congelado y cultivos iniciadores para yogurt. Estos cultivos contienen cepas selectas de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* que desarrollan una cuenta activa alta en el producto final. El cultivo Vivolac DriSet YOGURT 438 produce un yogurt con sabor moderado, alta viscosidad y post-acidificación moderada.

---

## YOGURT 438 SERIES CULTURE

---

CULTIVOS	DESCRIPCION	RANGO DE INOCULACION	PARAMETROS DE INCUBACION
<b>DriSet YOGURT 438</b>	Cepas concentradas y liofilizadas de bacterias acidolácticas de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus bulgaricus</i> para la fabricación de yogurt con moderado sabor a yogurt, alta viscosidad, y post-acidificación moderada	100 LU / 100 litros 200 LU / 200 litros 500 LU / 500 litros 1000 LU / 1000 litros 2000 LU / 2000 litros	32-44°C de 4-6 horas  (El tiempo varia dependiendo de la aplicación)

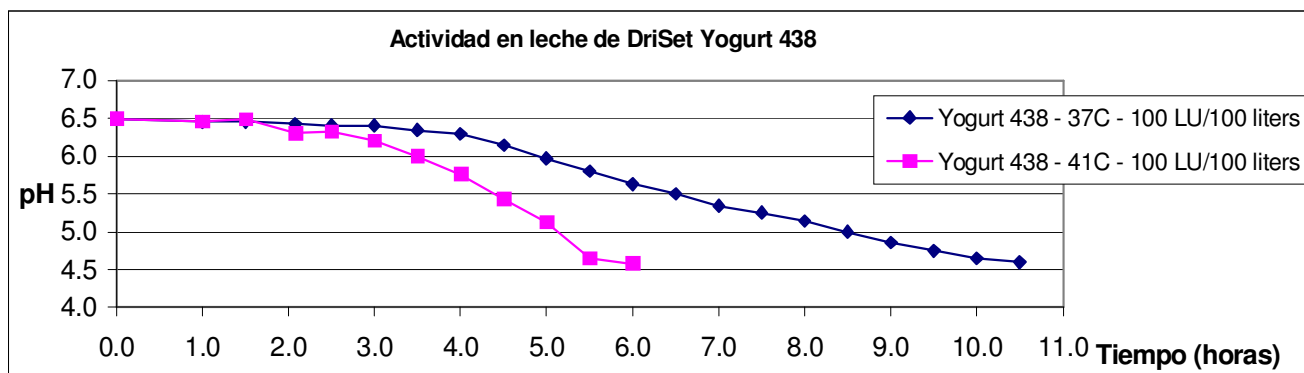
**Para más información acerca de este o cualquier otro producto de Vivolac, contacte a su representante técnico de Vivolac al (317) 359 9528 o al 1-800-VIVOLAC en los Estados Unidos entre 8:00 AM y 4:30 PM tiempo estándar del este.**

Esta información, resultados, reportes y/o interpretación se creen ciertas y se ofrecen para un mejor entendimiento de los productos o servicio para el beneficio y conocimiento de terceras partes. Vivolac no asume ninguna responsabilidad ni riesgo contemplado en el uso de sus productos ya que las condiciones de uso están fuera de nuestro control. Nada contenido aquí debe tomarse como una garantía implícita o explícita con respecto a los productos Vivolac o a su uso. La información concerniente al posible uso de productos Vivolac no se debe interpretar como una recomendación para algún uso que violase derechos de patente, restricciones regulatorias o estatutarias. Esta información, resultados, reportes y/o interpretación son una descripción general o guía de los procesos y procedimientos para la aplicación en productos y no tratan de sugerir, recomendar o garantizar un procedimiento o resultado, el cual puede variar considerablemente.

# ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO:

<b>Nombre del producto:</b>	<b>VIVOLAC DriSet YOGURT 438</b>	
<b>Ingredientes:</b>	<b>leche en polvo sin grasa, bacterias acidolácticas, agentes crioprotectores</b>	
<b>Apariencia:</b>	<b>Polvo liofilizado café claro con olor a ácido láctico</b>	
<b>Cuenta láctica:</b>	<b>No menos de <math>5.0 \times 10^{10}</math> UFC/gramo</b>	
<b>Análisis microbiano:</b>	<b>Coliformes</b>	<b>&lt; 1 UFC/gramo</b>
	<b>E. coli.</b>	<b>Negativo</b>
	<b>Salmonela</b>	<b>Negativo</b>
	<b>Staphylococcus (Coagulasa +)</b>	<b>Negativo</b>
	<b>Hongos y levaduras</b>	<b>&lt; 10 UFC/gramo</b>
<b>Empaque:</b>	<b>Sobres de aluminio FDA con sellado hermético o botellas de plástico con sello plástico hermético. Enviados en contenedores de uniceL en hielo seco.</b>	
<b>Almacenamiento/ Viada de anaquel:</b>	<b>&lt;-20°F (-30°C) / 12 meses</b>	

## Prueba de actividad del cultivo:



**Fermentación a 37°C y 41°C en leche tratada térmicamente con 9% de sólidos lácteos**

Esta información, resultados, reportes y/o interpretación se creen ciertas y se ofrecen para un mejor entendimiento de los productos o servicio para el beneficio y conocimiento de terceras partes. Vivolac no asume ninguna responsabilidad ni riesgo contemplado en el uso de sus productos ya que las condiciones de uso están fuera de nuestro control. Nada contenido aquí debe tomarse como una garantía implícita o explícita con respecto a los productos Vivolac o a su uso. La información concerniente al posible uso de productos Vivolac no se debe interpretar como una recomendación para algún uso que violase derechos de patente, restricciones regulatorias o estatutarias. Esta información, resultados, reportes y/o interpretación son una descripción general o guía de los procesos y procedimientos para la aplicación en productos y no tratan de sugerir, recomendar o garantizar un procedimiento o resultado, el cual puede variar considerablemente.