

## **LYOFAST MW 030**

### **INFORMACIÓN ADICIONAL**

#### **Fermentos lácticos Sacco**

Lyofast es una línea de fermentos lácticos liofilizados creados específicamente para la inoculación directa durante la elaboración de la leche. Los cultivos Lyofast están disponibles en sobres de entre 5 UC.

Sacco System produce cultivos lácticos, de inoculación directa e indirecta, para utilizarlos durante la preparación de productos lácteos. En especial, las bacterias ácido lácticas Sacco son aptas para la producción de quesos (duros, semiduros y blandos), yogures, crema agria, mantequilla fermentada y para la producción de leches fermentadas en general.

Sacco también produce una amplia gama de cultivos lácticos probióticos, es decir, bacterias ácido lácticas capaces de resistir a la acción digestiva y aportar beneficios para la salud intestinal, manteniendo intacto el equilibrio de la flora bacteriana y mejorando el bienestar general del ser humano.

Los fermentos lácticos vivos, denominados también como cultivos probióticos, son estudiados y producidos por Sacco específicamente para la producción de productos lácteos.

Los productos Sacco están diseñados para satisfacer toda exigencia: liofilizadas o congeladas, las bacterias ácido lácticas Sacco se pueden utilizar tanto por inoculación directa como indirecta.