

# YOG 04 SEMIDIRECT

Composition	<b>Streptococcus thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus</b>
Conditionnement	<b>5 DOSES</b>
Dosage	<b>5 DOSES / 250 Litres de levain</b>
Applications principales	<b>Yaourt-laits fermentés-etc.</b>

## - Spécification d'activité fermentative -

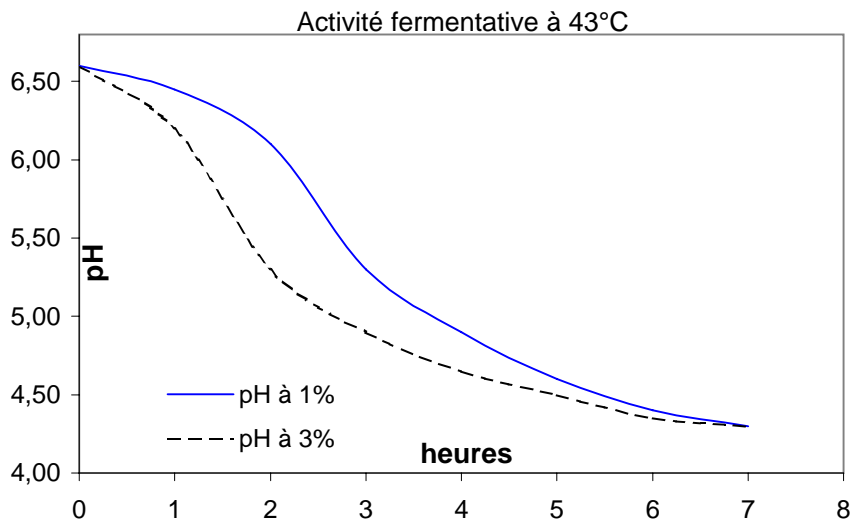
### 1°Phase: Préparation du levain

Milieu de culture	Lait écr.poudre 9,2%-past.90°Cx20 mn
Température	43° - 45°C
Dosage	5 DOSES / 250 Litres
Durée d'incubation	7 h
Acidité finale	80 ± 5°D

### 2°Phase: Test d'activité

Température	43°C
Acidité du levain	80 - 90°D
Taux d'ensemencement	1%
Durée	5 h
Delta pH 5 h	2,00 ± 0,10

## YOG 04



**Milieu:** Lait écrémé en poudre reconstitué à 10%, past. à 90°C x 20 mn, pH 6,60

**Taux d'ensemencement:** 1% - 3%

**N.B.** - Les données rapportées dans le graphique font référence à des essais laboratoire et sont fournies à titre d'information