

LINEA YO

Dall'esperienza Alce, l'innovativa gamma
di colture per la produzione di yogurt



Amore per la **tradizione**, talento per l'**innovazione**.

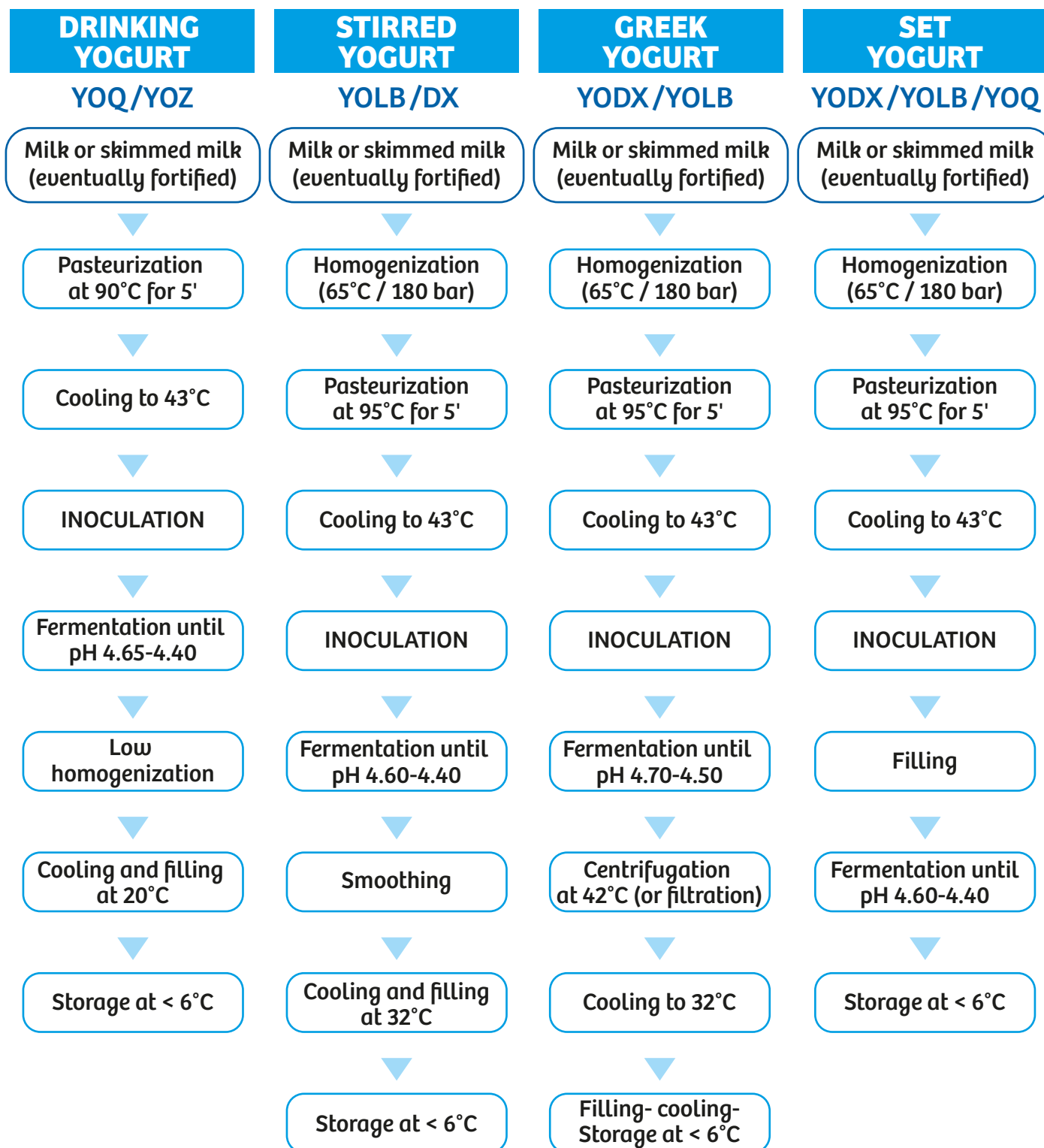


Caratteristiche prodotti LINEA YO

Viene definito yogurt il prodotto della fermentazione del latte attuata unicamente da due specie batteriche: *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

In funzione delle caratteristiche metaboliche delle varie colture simbiotiche (*S. thermophilus* e *L. bulgaricus*) e della tecnologia produttiva industriale, Alce ha messo a punto un'innovativa gamma di colture specifiche per yogurt adeguate ad ogni tecnologia produttiva utilizzata a livello internazionale.

PANORAMICA SULLE TECNOLOGIE PRODUTTIVE



Caratteristiche prodotti LINEA YO

Alce dispone di una serie molto articolata e diversificata di colture per yogurt in grado di soddisfare le più esigenti richieste del consumatore in termini di acidità-dolcezza, grumosità-cremosità e fluidità-compattezza del coagulo.



AMPIA SCELTA PER TUTTE LE ESIGENZE



SERIE YOYO

Tradizionale

SERIE YO Q

Per drink yogurt

SERIE YO Z

Per i mercati mediorientali (prodotti più acidi e aromatici)

SERIE YO LB

Per tutte le tecnologie produttive (set, stirred, drinking, greco) tendenzialmente dolci

SERIE YO DX

Più performante, in particolare in termini organolettici, di rapidità e di struttura

LE COLTURE ALCE PERMETTONO DI PRODURRE YOGURT AD ALTA DENSITÀ SENZA USO DI ALCUN ADDENSANTE (PEPTINA, CARRAGENINA, AGAR-AGAR)

NO 
ADDENSANTI



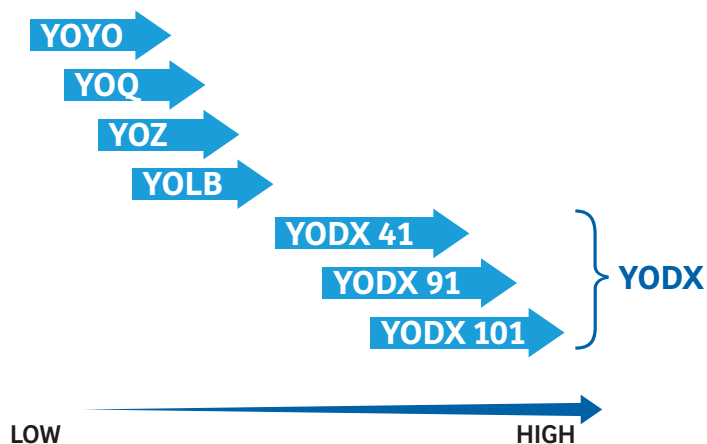
Caratteristiche prodotti LINEA YO

Oltre alle caratteristiche strutturali è possibile scegliere anche il grado di acidità finale dello yogurt, optando per colture a ridotto potere acidificante, caratteristica che rende il prodotto finito gradito anche ai non-estimatori dello yogurt tradizionale. Comune alla maggior parte delle nostre colture simbiotiche è l'assenza di post-acidificazione che consente un adeguato prolungamento della *shelf life* del prodotto. Le colture Alce permettono di produrre yogurt palatabile e dolce pur con basso tenore di zucchero. Oltre alle positive caratteristiche merceologiche del prodotto finito, Alce soddisfa le esigenze industriali in termini di:

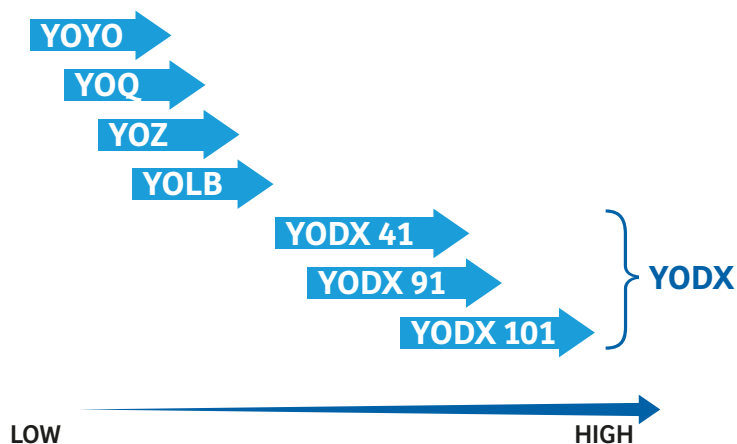
- contenimento dei tempi di fermentazione
- standardizzazione del processo produttivo
- gestione del rischio fagico
- abolizione totale di addensanti
- riduzione dell'uso di dolcificanti e conservanti

Un adeguato supporto dell'assistenza tecnica di Alce consente al cliente di scegliere la coltura più idonea alle proprie esigenze industriali e di prodotto.

STRUTTURA



DOLCEZZA



STABILITÀ E ASSENZA DI POST ACIDIFICAZIONE

