



LALLEMAND SPECIALTY CULTURES

FLAV-ANTAGE® PF06

LA GAMME FLAV-ANTAGE®

FLAV-ANTAGE® a pour but d'apporter des solutions aux fromagers, de l'expression des saveurs et du développement des couleurs à l'amélioration de la texture.

Avec plus de 100 ans d'expérience dans la fermentation des cultures fromagères et une importante souchothèque, nous nous efforçons de répondre aux attentes de chaque fromager. Nos produits peuvent être des cultures monosouches ou des mélanges de cultures prêts à l'emploi, selon les besoins.

D'une manière générale, la gamme FLAV-ANTAGE® vous donne les bons outils pour différencier vos fromages et réussir sur ce marché exigeant.

Des solutions spécifiques à l'expression
d'arôme, de couleur et d'aspect



FLAV-ANTAGE® PF06 : UNE CULTURE D'OUVERTURE POUR LES FROMAGES DE TYPE SUISSE

Spécifiquement développé pour les fromages de type Suisse, FLAV-ANTAGE® PF06 est composé d'une souche de *Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii*, soigneusement sélectionnée pour ses propriétés :

- Production d'acide propionique et de CO₂,
- Production d'arômes,
- Résistance à la chaleur,
- Résistance au sel.



Utilisé dans l'affinage des fromages à ouverture propionique (Emmental, Maasdamer, Leerdamer, Svenbo, Jarlsberg, Greve,...), FLAV-ANTAGE® PF06 s'est révélé être une solution efficace:

- Profil aromatique équilibré,
- Production élevée d'arômes,
- Formation des yeux contrôlée,
- Forte résistance aux conditions difficiles du procédé de fabrication.

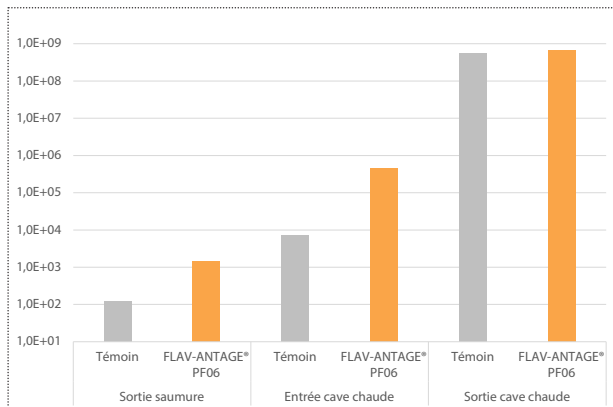
DÉVELOPPEMENT DES BACTÉRIES PROPIONIQUES ET DU MÉTABOLISME PROPIONIQUE

Conditions d'essai

Technologie : Emmental

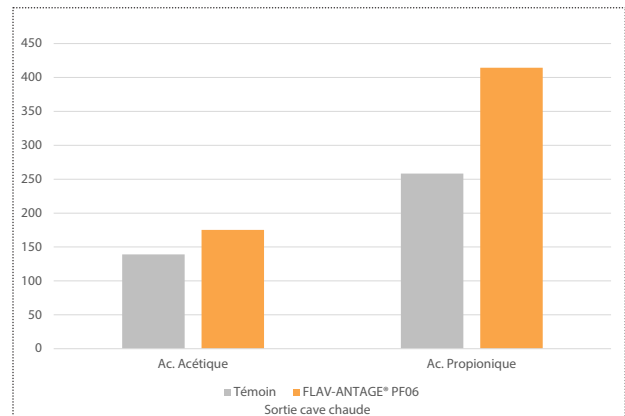
Dosage : 5g / 1000L - $5 \cdot 10^5$ UFC/mL

Concentration de bactéries propioniques (UFC/g)



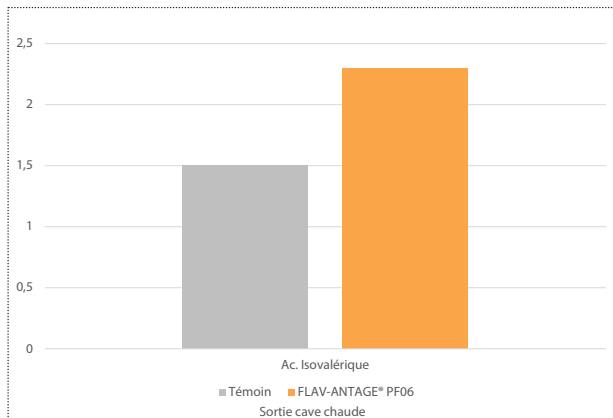
FLAV-ANTAGE® PF06 est nettement plus résistant au procédé de fabrication que les cultures standards de *P. freudenreichii*

Concentration d'acides acétique et propionique (mg/100g de fromage)



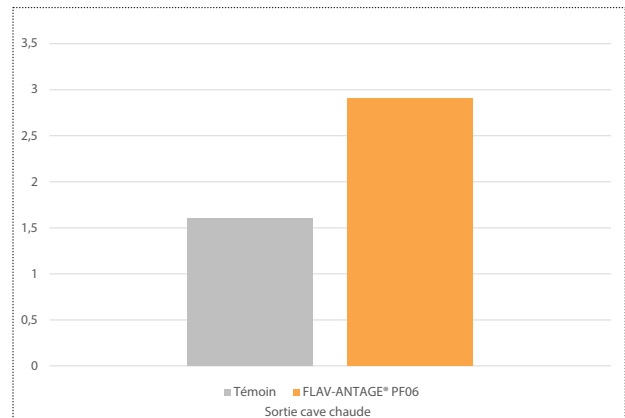
FLAV-ANTAGE® PF06 produit d'avantage de notes aromatiques recherchées (piquantes/acidulées, «vieux fromage», fruitées) à partir des acides acétique et propionique

Concentration d'acide isovalérique (mg/100g de fromage)



FLAV-ANTAGE® PF06 produit une plus grande quantité de notes aromatiques sucrées, de «fruits mûrs» et fromagères grâce à l'acide isovalérique

Indice de lipolyse (Unité arbitraire)



FLAV-ANTAGE® PF06 produit des notes aromatiques piquantes/acides, fromagères et fruitées grâce à une activité lipolytique accrue