

4yó

Special Yogurt Cultures

DAI FORMA AL GUSTO DI TENDENZA PER IL TUO MERCATO



COMPONI LA TUA PERSONALE
SINFONIA DI SAPORI



INDICE

4yo'
DAI FORMA AL SAPORE DI
TENDENZA PER IL TUO MERCATO

LA STORIA DI UN MITO

UNA GAMMA COMPLETA PER LO YOGURT

4yo' YOGURT **SET**

4yo' YOGURT **A COAGULO ROTTO**

4yo' YOGURT **FILTRATO**

4yo' YOGURT **DA BERE**

4yo' YOGURT **DILUITO**

LA NOSTRA SOLUZIONE COMBO
4PROTECTION & PROBIOTICI

A PROPOSITO DI SACCO

LA STORIA DI UN MITO

Sacco System vanta forti tradizioni e competenze in ricerca, sviluppo, produzione e vendita di batteri lattici impiegati nella produzione di yogurt, che trovano le loro radici nel lontano 1948, quando il Dr. Luminir "Leo" Veseley, conosciuto come il padre del primo yogurt italiano a coagulo rotto, che decise di dimostrare scientificamente l'importanza dei batteri lattici per l'organismo. Da allora, il nostro dipartimento di Ricerca & Sviluppo continua a studiare prodotti nuovi e naturali partendo da una collezione di più di 6000 ceppi, molti dei quali con proprietà probiotiche.

I dati presentati sono il risultato di test di laboratorio eseguiti su substrato standardizzato (latte polvere scremato ricostituito al 9%, trattato a 90°C per 20 minuti). Le colture sono state inoculate secondo lo standard Sacco (1UC per 100 litri di latte) e incubate a 43°C. L'elenco presentato in questa tabella è il frutto della selezione di colture appartenenti alla gamma 4yo'. Per maggiori informazioni o per richiedere miscele personalizzate, potete contattarci al seguente indirizzo di posta elettronica info@saccosystem.com.



UNA GAMMA COMPLETA PER LO YOGURT



MISCELA	SET	A COAGULO ROTTO	FILTRATO	DA BERE	DILUITO
Y050B	✓		✓		
Y052B	✓		✓		
Y056B	✓		✓		
Y078E	✓		✓		
Y078F*	✓		✓		
Y079E	✓		✓		
Y079F	✓		✓		
Y080E	✓		✓		
Y080F	✓		✓		
Y082E	✓		✓		
Y082F*	✓		✓		
Y086F*	✓		✓		
Y150B	✓		✓		
Y152B	✓		✓		
Y170F	✓		✓		
Y172F	✓		✓		
Y258A	✓	✓		✓	
Y259A	✓	✓		✓	
Y278F	✓	✓		✓	
Y279F	✓	✓		✓	
Y280F	✓	✓		✓	
Y330A	✓	✓		✓	
Y335A*		✓			
Y335E*		✓			
Y337A*		✓			
Y338E*		✓			
Y350A	✓	✓		✓	
Y350B	✓	✓		✓	
Y352A	✓	✓		✓	
Y352B	✓	✓		✓	
Y352E	✓	✓		✓	
Y357E	✓	✓		✓	
Y358E*		✓			
Y359A*		✓			
Y370E	✓	✓		✓	

Il range di colture 4yo' costituisce una serie di colture termofile altamente concentrate sviluppate per la produzione di lattici fermentati e yogurt. La serie di colture 4yo', grazie alla loro versatilità di applicazioni, permette di

ottenere prodotti originali e unici in linea con le richieste di mercato. Il range di colture 4yo' è stato selezionato per ispirare nuove linee di prodotti rispettando tradizione e caratteristiche del prodotto.

MISCELA	SET	A COAGULO ROTTO	FILTRATO	DA BERE	DILUITO
Y372E	✓	✓		✓	
Y380F*	✓	✓		✓	
Y382F	✓	✓		✓	
Y428A		✓			✓
Y429A		✓			✓
Y430A	✓	✓		✓	
Y430FSKP*		✓			
Y432A		✓			
Y436A		✓			✓
Y438A*		✓			✓
Y438B*		✓			✓
Y439A*		✓			✓
Y439B*		✓			✓
Y450A		✓			
Y450E	✓	✓		✓	
Y450B*		✓			
Y452A		✓			
Y452B	✓	✓		✓	
Y452E	✓	✓		✓	
Y456B*		✓			✓
Y458B*		✓			✓
Y458E		✓			✓
Y459B*		✓			✓
Y459E		✓			✓
Y470E		✓			✓
Y472E		✓			
Y476E		✓			✓
Y477D		✓			✓
Y480F		✓			✓
Y482F		✓			
Y486 F		✓			✓
YAB 450 AB		✓			
YAB 450 BB		✓			
YAB 452 BB		✓			
Y477D	✓	✓		✓	

* DISPONIBILE ANCHE CRYO

4yo YOGURT SET

Lo **yogurt set**, la cui fermentazione avviene nel vasetto, è caratterizzato da una struttura compatta: il coagulo viene rotto al momento del consumo.

Lo **yogurt a coagulo** compatto può essere prodotto utilizzando diverse colture starter 4yo' a seconda delle caratteristiche desiderate del prodotto finito, principalmente la compattezza del gel, la struttura e la velocità di fermentazione.

MISCELA	AROMA	STRUTTURA	FIRMNESS DEL GEL	TEMPO DI FERMENTAZIONE del pH 4,70±0,05	TEMPO DI FERMENTAZIONE del pH 4,50±0,05	ACIDITÀ	POST ACIDIFICAZIONE
Y050B	3	1	5	6h00	6h30	2	2
Y052B	3	1	5	6h00	6h30	2	2
Y056B	3	1	5	6h00	6h30	2	2
Y078E	4	1	5	4h00	5h00	3	3
Y078F	5	1	5	4h00	4h30	4	4
Y079E	4	1	5	3h30	5h00	3	3
Y079F	5	1	5	4h00	4h30	4	4
Y080E	4	1	5	6h00	6h30	3	3
Y080F	5	1	5	5h00	5h30	4	5
Y082E	4	1	5	6h00	6h30	3	3
Y082F	5	1	5	5h00	5h30	4	4
Y086F	5	1	5	5h00	5h30	4	4
Y150B	3	2	4	5h30	6h30	2	2
Y152B	3	2	4	6h00	7h00	2	2
Y170F	5	2	4	5h00	5h30	4	4
Y172F	5	2	4	5h00	5h30	4	4
Y258A	2	3	4	4h30	5h30	2	2
Y259A	1	2	4	4h30	5h30	2	2
Y278F	5	3	4	4h00	4h30	4	3
Y279F	5	3	4	4h00	4h30	4	3
Y280F	4	2	2	5h00	5h30	2	4
Y330A	3	3	2	6h30	8h00	2	2
Y350A	2	3	4	5h30	6h30	2	2
Y350B	3	3	3	6h00	7h00	2	2
Y352A	2	3	4	5h30	6h30	2	2
Y352B	3	3	4	6h00	7h00	2	2
Y352E	4	3	2	5h30	6h30	2	3
Y356B	3	3	2	5h30	7h00	3	3
Y357E	4	3	2	5h30	6h30	2	3
Y358E	4	3	2	4h30	5h30	2	3
Y370E	4	3	2	6h00	6h00	2	4
Y372E	4	2	2	6h00	6h00	4	3
Y380F	5	3	4	5h15	6h00	4	4
Y382F	5	2	4	6h00	6h30	4	4
Y430A	3	3	1	6h30	8h00	2	2
Y452B	3	3	1	6h30	7h00	2	3
Y450E	4	3	1	5h00	5h30	2	3
Y452E	4	3	1	5h30	6h30	2	3
Y477D	4	3	1	5h00	6h00	2	3

LEGENDA

AROMA: 1 molto mild, sapore latteo, 2 mild, 3 medio, 4 alto, 5 molto alto, tradizionale
 STRUTTURA: 1 nessuna consistenza, 2 bassa, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 FIRMNESS DEL GEL: 2 alta, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 ACIDITÀ: 1 molto bassa, 2 bassa, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 POST ACIDIFICAZIONE: 1 molto bassa, 2 bassa, 3 relativamente bassa, 4 alta

I contenuti elencati in questa tabella sono il risultato dell'attività svolta nei laboratori di Ricerca e Sviluppo. Le conoscenze alla base della selezione di queste miscele rappresentano per il cliente garanzia di affidabilità.
 A seconda delle loro esigenze, gli operatori possono condurre test al fine di adattare le performance alle loro necessità.

4^{yo} YOGURT A COAGULO ROTTO

MISCELA	AROMA	STRUTTURA	FIRMNESS DEL GEL	TEMPO DI FERMENTAZIONE del pH 4,50±0,05	ACIDITÀ	POST ACIDIFICAZIONE	PROBIOTICO
Y258A	2	3	4	5h30	2	2	-
Y259A	1	2	4	5h30	2	2	-
Y278F	5	3	4	4h30	4	3	-
Y279F	5	3	4	4h30	4	3	-
Y280F	4	2	2	5h30	2	4	-
Y330A	3	3	2	8h00	2	2	-
Y335E	4	3	4	5h00	2	2	-
Y338E	4	4	3	5h00	3	2	-
Y350A	2	3	4	6h30	2	2	-
Y350B	3	3	3	7h00	2	2	-
Y352A	2	3	4	6h30	2	2	-
Y352B	3	3	4	7h00	2	2	-
Y352E	4	3	2	6h30	2	3	-
Y356B	3	3	2	7h00	3	3	-
Y357E	4	3	2	6h30	2	3	-
Y358E	4	3	2	5h30	2	3	-
Y359A	2	2	4	5h00	2	2	-
Y370E	4	3	2	6h00	2	4	-
Y372E	4	2	2	6h00	4	3	-
Y380F	5	3	4	6h00	4	4	-
Y382F	5	2	4	6h30	4	4	-
Y428A	2	5	3	5h30	1	1	-
Y429A	1	4	3	5h30	1	1	-
Y430A	3	3	1	8h00	2	2	-
Y430F SKP*	4	3	4	5h30	2	3	-
Y432A	2	3	3	8h30	2	1	-
Y436A	1	4	4	6h30	2	1	-
Y438A	2	4	3	6h30	1	1	-
Y438B	2	5	3	5h00	1	1	-
Y439A	2	4	3	6h30	1	2	-
Y439B	2	4	3	6h00	1	1	-
Y450A	2	3	3	5h30	2	2	-

* SUPER KOSHER FOR PASSOVER

Lo yogurt a coagulo rotto rappresenta la tipologia di yogurt più comune presente sul mercato. È fermentato in specifici serbatoi, nei quali il coagulo viene rotto per ottenere un prodotto liscio, omogeneo e con appropriata viscosità.

Lo yogurt a coagulo rotto può essere prodotto avvalendosi di diverse colture starter 4yo' a seconda delle caratteristiche di aroma, struttura e velocità di fermentazione che vogliamo caratterizzino il prodotto finito.

MISCELA	AROMA	STRUTTURA	FIRMNESS DEL GEL	TEMPO DI FERMENTAZIONE del pH 4,50±0,05	ACIDITÀ	POST ACIDIFICAZIONE	PROBIOTICO
Y450B	3	3	3	7h00	2	2	-
Y450E	4	3	1	5h30	2	3	-
Y452A	2	3	3	6h00	2	2	-
Y452B	3	3	1	7h00	2	3	-
Y452E	4	3	1	6h30	2	3	-
Y456B	3	3	4	6h30	3	3	-
Y458B	2	5	3	6h00	2	3	-
Y458E	3	4	3	5h30	3	3	-
Y459B	2	5	3	6h00	2	2	-
Y459E	4	4	3	5h30	3	3	-
Y470E	4	4	3	6h00	3	3	-
Y472E	4	2	3	6h00	4	3	-
Y477D	4	3	1	6h00	2	3	-
Y480F	5	4	3	5h30	4	4	-
Y482F	5	2	3	6h00	4	4	-
YAB 450 AB	3	3	3	5h30	2	2	✓
YAB 450 BB	3	3	3	7h00	2	2	✓
YAB 452 BB	3	2	3	7h00	2	2	✓

LEGENDA

AROMA: 1 molto mild, sapore latte, 2 mild, 3 medio, 4 alto, 5 molto alto, tradizionale
 STRUTTURA: 1 nessuna consistenza, 2 bassa, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 FIRMNESS DEL GEL: 2 alta, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 ACIDITÀ: 1 molto bassa, 2 bassa, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 POST ACIDIFICAZIONE: 1 molto bassa, 2 bassa, 3 relativamente bassa, 4 alta

I contenuti elencati in questa tabella sono il risultato dell'attività svolta nei laboratori di Ricerca e Sviluppo. Le conoscenze alla base della selezione di queste miscele rappresentano per il cliente garanzia di affidabilità. A seconda delle loro esigenze, gli operatori possono condurre test al fine di adattare le performance alle loro necessità.



4yo YOGURT FILTRATO

Lo **yogurt filtrato o concentrato** è un tipo di yogurt più viscoso e spesso più cremoso ma che si presenta liscio e omogeneo dal sapore caratteristico, leggermente sapido. Può essere, consumato al cucchiaino o, in alternativa, usato per cucinare. È chiamato anche yogurt concentrato e, in alcuni paesi, è commercializzato come yogurt greco o “stile greco”.

Gli **yogurt filtrati** possono essere prodotti avvalendosi di diverse colture starter 4yo' a seconda delle caratteristiche desiderate nel prodotto finito.



MISCELA	AROMA	STRUTTURA	FIRMNESS DEL GEL	TEMPO DI FERMENTAZIONE del pH 4,50±0,05	ACIDITÀ	POST ACIDIFICAZIONE
Y050B	3	1	5	6h30	2	2
Y052B	3	1	5	6h30	2	2
Y056B	3	1	5	6h30	2	2
Y078E	4	1	5	5h00	3	3
Y079E	4	1	5	5h00	3	3
Y078F	5	1	5	4h30	4	4
Y079F	5	1	5	4h30	4	4
Y080E	4	1	5	6h30	3	3
Y082E	4	1	5	6h30	3	3
Y080F	5	1	5	5h30	4	5
Y082F	5	1	5	5h30	4	5
Y086F	5	1	5	5h30	4	5
Y150B	3	2	4	6h30	2	2
Y152B	3	2	4	7h00	2	2
Y170F	5	2	4	5h30	4	4
Y172F	5	2	4	5h30	4	4
Y078E	4	1	5	5h00	3	3
Y079E	4	1	5	5h00	3	3
Y078F	5	1	5	4h30	4	4
Y079F	5	1	5	4h30	4	4
Y080E	4	1	5	6h30	3	3
Y082E	4	1	5	6h30	3	3
Y080F	5	1	5	5h30	4	5
Y082F	5	1	5	5h30	4	5
Y086F	5	1	5	5h30	4	5
Y150B	3	2	4	6h30	2	2
Y152B	3	2	4	7h00	2	2
Y170F	5	2	4	5h30	4	4
Y172F	5	2	4	5h30	4	4

LEGENDA

AROMA: 1 molto mild, sapore latteo, 2 mild, 3 medio, 4 alto, 5 molto alto, tradizionale
 STRUTTURA: 1 nessuna consistenza, 2 bassa, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 FIRMNESS DEL GEL: 2 alta, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 ACIDITÀ: 1 molto bassa, 2 bassa, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 POST ACIDIFICAZIONE: 1 molto bassa, 2 bassa, 3 relativamente bassa, 4 alta

I contenuti elencati in questa tabella sono il risultato dell'attività svolta nei laboratori di Ricerca e Sviluppo. Le conoscenze alla base della selezione di queste miscele rappresentano per il cliente garanzia di affidabilità. A seconda delle loro esigenze, gli operatori possono condurre test al fine di adattare le performance alle loro necessità.

4yo YOGURT DA BERE

Lo **yogurt da bere** è essenzialmente uno yogurt a coagulo rotto con una viscosità minore che ne facilita l'assunzione, anche "in viaggio".

Lo **yogurt da bere** può essere prodotto avvalendosi di diverse colture starter 4yo' a seconda delle caratteristiche di aroma, struttura e velocità di fermentazione che vogliamo caratterizzino il prodotto finito.



MISCELA	AROMA	STRUTTURA	FIRMNESS DEL GEL	TEMPO DI FERMENTAZIONE to pH 4,50±0,05	ACIDITÀ	POST ACIDIFICAZIONE
Y258A	2	3	4	5h30	2	2
Y259A	1	2	4	5h30	2	2
Y278F	5	3	4	4h30	4	3
Y279F	5	3	4	4h30	4	3
Y280F	4	2	2	5h30	2	4
Y330A	3	3	2	8h00	2	2
Y350A	2	3	4	6h30	2	2
Y350B	3	3	3	7h00	2	2
Y352A	2	3	4	6h30	2	2
Y352E	4	3	2	6h30	2	3
Y352B	3	3	4	7h00	2	2
Y356B	3	3	2	7h00	3	3
Y357E	4	3	2	6h30	2	3
Y358E	4	3	2	5h30	2	3
Y370E	4	3	2	6h00	2	4
Y372E	4	2	2	6h00	4	3
Y380F	5	3	4	6h00	4	4
Y382F	5	2	4	6h30	4	4
Y430A	3	3	1	8h00	2	2
Y450E	4	3	1	5h30	2	3
Y452B	3	3	1	7h00	2	3
Y452E	4	3	1	6h30	2	3
Y477D	4	3	1	6h00	2	3

LEGENDA

AROMA: 1 molto mild, sapore latte, 2 mild, 3 medio, 4 alto, 5 molto alto, tradizionale
 STRUTTURA: 1 nessuna consistenza, 2 bassa, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 FIRMNESS DEL GEL: 2 alta, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 ACIDITÀ: 1 molto bassa, 2 bassa, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 POST ACIDIFICAZIONE: 1 molto bassa, 2 bassa, 3 relativamente bassa, 4 alta

I contenuti elencati in questa tabella sono il risultato dell'attività svolta nei laboratori di Ricerca e Sviluppo. Le conoscenze alla base della selezione di queste miscele rappresentano per il cliente garanzia di affidabilità. A seconda delle loro esigenze, gli operatori possono condurre test al fine di adattare le performance alle loro necessità.

4^{yo} YOGURT DILUITO



Lo **yogurt diluito** è un prodotto lattiero-caseario che si ottiene con l'aggiunta di acqua o siero, prima o dopo la fermentazione, per standardizzare il contenuto totale di solidi nel prodotto finito, correggendo il pH laddove necessario.

Lo **yogurt diluito** può essere prodotto avvalendosi di diverse colture starter 4yo' a seconda delle caratteristiche desiderate nel prodotto finale.

MISCELA	AROMA	STRUTTURA	FIRMNESS DEL GEL	TEMPO DI FERMENTAZIONE del pH 4,50±0,05	ACIDITA'	POST ACIDIFICAZIONE
Y428A	1	5	3	5h30	1	1
Y429A	1	4	3	5h30	1	1
Y436A	1	4	4	6h30	2	1
Y438A	2	4	3	6h30	1	1
Y438B	2	5	3	5h00	1	1
Y439A	2	4	3	6h30	1	2
Y439B	2	4	3	6h00	1	1
Y456B	3	3	4	6h30	3	3
Y458B	2	5	3	6h00	2	3
Y458E	3	4	3	5h30	3	3
Y459B	2	5	3	6h00	2	2
Y459E	4	4	3	5h30	3	3
Y470E	4	4	3	6h00	3	3
Y476 E	3	4	1	6h00	3	3
Y477 D	3	4	1	6h00	3	3
Y480 F	4	4	1	5h30	4	4
Y486 F	4	4	1	6h00	4	4

LEGENDA

AROMA: 1 molto mild, sapore latteo, 2 mild, 3 medio, 4 alto, 5 molto alto, tradizionale
 STRUTTURA: 1 nessuna consistenza, 2 bassa, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 FIRMNESS DEL GEL: 2 alta, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 ACIDITA': 1 molto bassa, 2 bassa, 3 media, 4 alta, 5 molto alta
 POST ACIDIFICAZIONE: 1 molto bassa, 2 bassa, 3 relativamente bassa, 4 alta

I contenuti elencati in questa tabella sono il risultato dell'attività svolta nei laboratori di Ricerca e Sviluppo. Le conoscenze alla base della selezione di queste miscele rappresentano per il cliente garanzia di affidabilità. A seconda delle loro esigenze, gli operatori possono condurre test al fine di adattare le performance alle loro necessità.

LA NOSTRA SOLUZIONE COMBO 4PROTECTION & PROBIOTIC BENEFITS

4PROTECTION, LA PROTEZIONE NATURALE PER L' IDENTITA' DEL TUO PRODOTTO

La gamma delle **colture alimentari protettive speciali 4Protection** costituisce un valido aiuto per controllare e preservare il prodotto finito dalle alterazioni, contrastando in modo completamente naturale qualsiasi possibile microrganismo mantenendo così un prodotto "clean label".

Le **colture alimentari speciali 4Protection** sono un aiuto ulteriore per prevenire lo sviluppo dei microrganismi indesiderati, proteggendo la qualità e la sicurezza del prodotto finito e aiutando a ridurre lo spreco alimentare.

AGGIUNTA DI PROBIOTICI PER YOGURT E COLTURE STARTER PER LATTI FERMENTATI

Seguendo le nuove tendenze e il bisogno di una dieta più sana e bilanciata, i probiotici possono essere una soluzione perfetta per un prodotto funzionale che aiuterà i consumatori a godersi uno stile di vita migliore e più felice.

Alcuni dei nostri probiotici per il lattiero caseario:

- **Lactobacillus rhamnosus CRL 1505**, ideale per la salute intestinale e per il trattamento delle infezioni del tratto respiratorio superiore in bambini in età prescolare.
- **Lactobacillus rhamnosus SP1**, ottimale nel ridurre l'incremento di carie in bambini in età prescolare e nella normalizzazione della pelle e miglioramento dell'acne negli adulti.



A PROPOSITO DI SACCO

SACCO È UN'AZIENDA INTERNAZIONALE A CARATTERE FAMILIARE CHE OFFRE UNA VASTA GAMMA DI PRODOTTI INNOVATIVI.

Ciò include **colture starter per la fermentazione degli alimenti** (in particolare prodotti lattiero-caseari) e **integratori alimentari** (colture probiotiche), oltre che stumenti da laboratorio. La consociata **Caglificio Clerici** è leader italiano nella produzione di caglio dal 1872. **Sacco** ha inoltre acquisito il produttore italiano di colture **CSL** nel 2013. L'alta qualità dei prodotti, la continua innovazione, la capacità di lavorare a stretto contatto con i nostri clienti, l'attenzione sulla formazione e lo sviluppo dei dipendenti, sono i pilastri di Sacco.

Negli ultimi anni l'azienda ha inoltre investito ampiamente in ricerca e sviluppo, comprese nuove strutture negli ultimi due anni, ed è stata "pioniera" in settori come le colture protettive.

Sacco distribuisce i suoi prodotti in tutti i mercati chiave (oltre 110 paesi) e ha ottenuto l'accreditamento ISO 22000 e FSSC 22000 e un impianto certificato GMP.

Sacco è una società di Sacco System, la rete biotech applicata nell'industria alimentare, nutraceutica e farmaceutica.

Scopri di più sulla nostra linea **4yo'** e sulle nostre soluzioni su misura.

Visita il nostro sito www.saccosystem.com o inviaci un email a info@saccosystem.com.

SACCO system

Supporting food culture & life



DAI FORMA AL GUSTO DI TENDENZA
PER IL TUO MERCATO