



GUÍA Y RECETARIO CULTIVOS LÁCTICOS LYOPRO®

YOGURT · KÉFIR · QUESOS · DERIVADOS

Asesoría técnica de uso del cultivo y guía completa de elaboración artesanal, en un solo documento.

MARKET PLANET 8

Comercializadora Market Planet 8, C.A. · RIF J-505343840



Lo que encontrarás en esta guía

- 01** Conoce tu cultivo LyoPro® — qué es, empaque, conservación y presentación
- 02** Las dos familias de cultivos — termofílicos y mesofílicos, con sus temperaturas
- 03** Dosificación y métodos de uso — método en polvo, método disuelto y base madre
- 04** Fichas técnicas por cultivo — YM, YM+, Y+, YMild, Kéfir y FloraLac
- 05** Proceso universal del yogurt — los 6 pasos que aplican a toda receta
- 06** Recetario de yogurt — firme, griego, líquido, saborizados, frutales y veganos
- 07** Derivados y helados — suero cremoso, queso crema FloraLac y helado de yogurt
- 08** Recursos y asesoría MP8 — acompañamiento para tu primer lote perfecto

Regla universal: nunca agregues el cultivo cuando la leche esté a más de **48 °C** — a esa temperatura las bacterias mueren. El termómetro es tu herramienta más importante.

Este documento consolida y coteja la Asesoría Básica de Uso del Cultivo LyoPro y el Recetario de Yogurt de Market Planet 8. Cuando ambas fuentes indicaban valores distintos, se presenta el rango completo con su contexto de uso.



¿Qué contiene el sobre?

Presentación	Sobre de 5–6 g (10 CXU) que rinde 100 litros de leche
Fabricante	Codex-ing Biotech Ingredients (Miami, FL, USA)
Certificación	Kosher OK
Vida útil	20 meses a -18 °C con el sobre sellado

El empaque es superresistente

El material es como una armadura de varias capas con una barrera protectora que no deja pasar nada: ni el aire ni la humedad entran o salen, manteniendo intacta la calidad del contenido.

Los cultivos son todo terreno

Pasaron por un proceso de **liofilización** (congelado y secado en seco), por eso son más fuertes y pueden transportarse sin refrigeración por largos periodos, **mientras el sobre esté sellado**.

Conservación una vez abierto

- Guarda el sobre cerrado en el congelador a **-18 °C**.
- Una vez abierto, divide el contenido en tubos de ensayo o bolsitas ziploc herméticas y vuelve a congelar de inmediato.
- **No uses el contenido** si el polvo se ha endurecido o granulado.
- Si perdió la cadena de congelación (más de 1 °C por tiempo prolongado) hay riesgo de activación o contaminación: **desecha y adquiere un sobre nuevo**.



Las dos familias de cultivos

Todos los cultivos LyoPro® pertenecen a una de dos familias, y **la familia define la temperatura de trabajo**. Confundirlas es la causa más común de lotes fallidos.

Cultivos termofílicos — para yogurt

Trabajan en caliente: inoculación entre **42 y 47 °C** según el cultivo (ver fichas técnicas), fermentación a **38–43 °C** y **nunca por encima de 48 °C**. Los que llevan el signo **+** contienen probióticos adicionales.

Cultivo	Versión con probióticos
Y — suave	Y+ (L. acidophilus + B. bifidum)
YM — estándar	YM+ (L. acidophilus + B. lactis)
YMILD — baja acidez	YMILD+

Cultivos mesofílicos — para quesos, natilla, suero y kéfir

Trabajan a temperatura ambiente o tibia, **nunca a temperatura de yogurt**. El rango general de la familia va de **21 a 35 °C** según la aplicación: fermentaciones a ambiente fresco (20–26 °C) para FloraLac y kéfir, y hasta 33–37 °C en preparaciones como queso crema y suero cremoso. Si los usas a 42 °C, las bacterias se inhiben o mueren.

Cultivos del grupo mesófilo				
MD	FLORALAC	MDL	MBD	MO

EL KÉFIR TAMBIÉN ES DEL GRUPO MESÓFILO

El cultivo de kéfir LyoPro es un liofilizado de origen italiano: se disuelve directo en la leche sin necesidad de nódulos, y da un sabor ácido, fresco y ligeramente burbujeante.



Dosificación: la dosis universal

La dosis base es idéntica para todos los cultivos y sale de una sola cuenta: **5 g de sobre ÷ 100 litros**.

Volumen de leche	Polvo directo	Cultivo disuelto	Base madre
1 litro	0,05–0,06 g	10–12,5 ml	1 cda sopera (15 ml)
5 litros	0,25–0,30 g	50–62,5 ml	5 cdas soperas
10 litros	0,50–0,60 g	100–125 ml	10 cdas soperas
100 litros	5 g (sobre completo)	—	—

La dosis teórica exacta es 0,05 g y 10 ml por litro; en las recetas caseras de esta guía se usa un pequeño margen de seguridad (0,06 g / 12,5 ml por litro) para asegurar el cuaje. Ambos valores son correctos — nunca dosifiques por debajo de 0,05 g.

Como 0,05 g es demasiado poco para medir a ojo, existen **tres métodos prácticos**:

A. Polvo con gramera de precisión

Pesar directamente la dosis con una balanza que marque tres dígitos (0.00). Es el método de la página siguiente.

B. Cultivo disuelto congelado

Disolver el sobre en 1 litro de leche UHT fría y congelar en porciones. Dosis: **10–12,5 ml por litro** de leche preparada.

C. Base madre (recomendado para uso casero)

Disolver el sobre completo en 1 litro de leche pasteurizada y enfriada, fermentar 12 horas y usar esa base a razón de **1 cucharada sopera (15 ml) por litro** de leche nueva. Un solo sobre rinde así para **~500 litros adicionales**.

Herramientas correctas: la gramera debe marcar la letra "G" y tres dígitos (0.00) — enciéndela antes de comprarla para confirmar. Y verifica que tu termómetro esté en **"C" (centígrados)**, no en "F" (Fahrenheit).



Uso del cultivo en polvo

- 1 Ten a mano el sobre de cultivo LyoPro y 1 litro de leche preparada con la temperatura lista para inocular.
- 2 Usa una balanza de precisión (gramera) que marque tres dígitos (0.00).
- 3 **Dosificación:** saca el sobre del congelador y pesa **0,05 g** del cultivo por litro.
- 4 **¡Importante!** Cualquier exceso de polvo al pesar **no se devuelve al sobre**: alto riesgo de contaminar el resto.
- 5 **Inoculación:** agrega el cultivo pesado a la leche a **45 °C** (verifica con termómetro).
- 6 **Fermentación:** lleva la mezcla a un sitio cálido por **6 a 10 horas**.

⚠ Advertencias del cultivo en polvo

- El sobre, después de abierto, debe mantenerse **congelado**.
- No usar el contenido si el polvo se ha endurecido o granulado.
- Con cadena de frío perdida: desechar y adquirir un sobre nuevo.

CUALQUIER EXCESO AL PESAR NO SE DEVUELVE AL SOBRE



Uso del cultivo disuelto

Vas a necesitar

- 1 litro de leche UHT. ¡**Crítico!** Debe ser leche normal (**con lactosa**), NO deslactosada.
- Tijera y envase transparente esterilizados.
- Jeringa (inyectora) de 20 a 60 cc y batidor de globo.
- Alcohol para esterilización (70 % recomendado) y toallín.
- Vasos o bolsitas ziploc (de 1 a 2 onzas) para dosificación.

Instrucciones

- 1 Esterilización:** todos los implementos y superficies que tocarán la leche y el cultivo deben esterilizarse con alcohol.
- 2 Dilución:** diluye el contenido del sobre en el litro de leche fría.
- 3 Hidratación:** deja hidratar un minuto y revuelve hasta disolver por completo.
- 4 Dosificación y congelación:** con la jeringa, divide la mezcla en porciones en vasos o bolsitas ziploc y lleva de inmediato a congelar.
- 5 Dosis estándar:** **10 ml de esta mezcla** por cada litro de leche preparada.
- 6 Activación:** descongela hasta temperatura ambiente, agrega a la leche a **45 °C** y fermenta de 6 a 10 horas.

⚠ Advertencias del cultivo diluido

- **Uso inmediato:** si la mezcla alcanzó temperatura ambiente, úsala de inmediato para evitar la sobre-activación.
- **Almacenamiento seguro:** ya descongelada y en refrigeración (4 °C), tienes un máximo de **24 horas** para usar la totalidad.
- Bajo ninguna circunstancia se recomienda **volver a congelar** el cultivo diluido descongelado: compromete la calidad y pureza de tu producción.
- Al descongelar por primera vez, es **totalmente normal** que la mezcla se divida en dos fases.



Fichas técnicas por cultivo

LyoPro® YM — Termofílico estándar

Perfil: acidificación rápida, produce exopolisacáridos (EPS) que aportan consistencia. Sin probióticos. **Resultado:** yogurt firme, cremoso y denso; a más tiempo de fermentación, más ácido. **El cultivo base más popular de LATAM** para yogurt firme, batido, bebible y griego.

Pasteurización 85 °C por 15–30 min

Inoculación **44–47 °C**

Fermentación 38–43 °C · 6–10 h (máx. 12)

Dosis casera pizca / 1/16 cdita por galón

Para griego: colar con tela de queso 4–8 h en nevera. Para más firmeza: 20–30 g de leche en polvo por litro antes de calentar.

LyoPro® YM+ — Termofílico con probióticos avanzados

Perfil: versión mejorada del YM con **L. acidophilus + B. lactis**. Misma firmeza y cremosidad del YM con valor probiótico; puede tardar 1–2 horas más en cuajar. Junto con el YM, el más popular en LATAM.

Pasteurización 85 °C por 15–30 min

Inoculación **42–45 °C**

Fermentación 38–43 °C · 6–10 h

Dosis casera igual que YM

No superar 45 °C al inocular: las cepas probióticas son más sensibles al calor que las del YM base.



Fichas técnicas por cultivo

LyoPro® Y+ — Termofílico suave con probióticos

Perfil: probióticos **L. acidophilus + B. bifidum** (más delicado que el B. lactis del YM+). Sabor notablemente más suave, textura cremosa ligera, baja acidez percibida. Ideal para niños o personas sensibles a la acidez.

Pasteurización	74–85 °C por 15–30 min	Inoculación	42 °C exacto
Fermentación	38–42 °C · 8–12 h	Dosis casera	1/16 cdita por galón

No exceder 43 °C en ningún momento. Más de 10 horas de fermentación puede volverlo más ácido.

LyoPro® YMild — Baja acidez y alta viscosidad

Perfil: termofílico de acidificación media y perfil suave, con cepas EPS que producen mayor viscosidad. **Resultado:** el de menor acidez entre los termofílicos, muy cremoso, con textura "larga" o filamentosa — al levantar la cuchara forma un hilo, y eso es correcto y deseable. La mejor opción para yogurt tipo europeo, batido o bebible.

Pasteurización	85 °C por 15–30 min	Inoculación	44–47 °C
Fermentación	38–43 °C · 9–12 h (más lenta)	Dosis casera	igual que YM

Agrega 20 g de leche en polvo por litro para potenciar la cremosidad. Para bebible, bate suavemente con batidor de mano tras el enfriado. Si no cuajó a las 9 h, verifica que el termo esté bien sellado.



Cultivos mesofílicos

LyoPro® Kéfir — Mesofílico liofilizado

Perfil: liofilizado de origen italiano que **se disuelve directo en la leche**, sin necesidad de nódulos ni búlgaros. Pertenecce al grupo mesófilo, así que fermenta a temperatura ambiente, nunca a temperatura de yogurt. **Resultado:** sabor ácido, fresco y ligeramente burbujeante.

LyoPro® FloraLac — Mesofílico para quesos

CATEGORÍA DIFERENTE: NO SEGUIR EL PROCESO DE LOS YOGURTS

Perfil: mezcla de cepas mesofílicas homo y heterofermentativas, incluye **Lactococcus diacetylactis**, que produce el característico sabor a mantequilla, y genera CO₂. **Resultado:** sabor acentuado a mantequilla y crema, textura suave. Si se usa a 42 °C, las bacterias se inhiben o mueren y el proceso fallará.

Aplicaciones: queso crema, mantequilla cultivada, Havarti, Gouda, Edam, Camembert, Brie, Feta y quesos semiblandos.

Pasteurización	63–72 °C (lenta o rápida)	Inoculación	21–26 °C
Fermentación	20–26 °C · 12–18 h	Dosis casera	1/16 cdita por 2 galones

En climas cálidos como Venezuela y Colombia puede fermentar más rápido: revisa a las 10 horas.



Tabla comparativa y selección rápida

Cultivo	Tipo	Acidez	Textura	Probióticos	Tiempo	Mejor para
YM	Termofílico	Alta / rápida	Firme, densa	—	6–10 h	Yogurt firme, griego
YM+	Termofílico	Alta / rápida	Firme, cremosa	L. acidophilus + B. lactis	6–10 h	Griego + probióticos
Y+	Termofílico	Suave	Media, ligera	L. acidophilus + B. bifidum	8–12 h	Natural, salud intestinal
YMild	Termofílico	Media / lenta	Viscosa, muy cremosa	—	9–12 h	Suave, bebible, baja acidez
Kéfir	Mesofílico	Ácida, fresca	Ligera, burbujeante	—	ambiente	Kéfir sin nódulos
FloraLac	Mesofílico	Media / distinta	Suave, mantecosa	—	12–18 h	Queso crema, Gouda, Feta

Guía de selección rápida

- **Yogurt firme / griego / cuajado** → YM (mayor acidez, mejor cuaje)
- **Yogurt griego con valor nutricional** → YM+ (mismo resultado + probióticos)
- **Yogurt natural suave con probióticos** → Y+ (B. bifidum, sabor más suave)
- **Yogurt bebible / batido / bajo en acidez** → YMild (máxima cremosidad, mínima acidez)
- **Kéfir** → Kéfir LyoPro (directo en la leche, grupo mesófilo)
- **Queso crema / productos mesofílicos** → FloraLac (no usar para yogurt convencional)

Regla universal: nunca agregar el cultivo con la leche a más de **48 °C**. A esa temperatura las bacterias mueren.



Proceso universal del yogurt

Antes de la receta específica de cada cultivo, estos 6 pasos son iguales para todos los termofílicos (YM, YM+, Y+, YMild):

- 1 Pasteurización:** calienta la leche según la temperatura indicada en la ficha de cada cultivo.
- 2 Enfriamiento:** enfría hasta la temperatura de inoculación. **Este es el paso más crítico:** si el cultivo se agrega con la leche demasiado caliente, las bacterias mueren.
- 3 Inoculación:** espolvorea el cultivo directamente sobre la superficie, espera 2–3 minutos para que rehidrate y mezcla suavemente.
- 4 Fermentación:** mantén la temperatura estable durante el tiempo indicado, sin mover ni sacudir los recipientes.
- 5 Verificación del cuaje:** cuando al inclinar el recipiente no corre líquido y tiembla como gelatina, está listo.
- 6 Refrigeración:** refrigera al menos 4–6 horas antes de consumir. El frío detiene la fermentación y mejora la textura.

Reglas de oro del recetario

- **Todo lo que vayas a agregar** (sabores, esencias, azúcar) se incorpora **antes del cultivo**, nunca después.
- **No cucharear** el yogurt sin refrigerar primero.
- Para integrar frutas o mermeladas usa **batidor manual, no eléctrico**: la batidora rompe la estructura del yogurt.



Recetario: yogurt base

¿Qué es el yogurt?

Producto lácteo obtenido al fermentar la leche con *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, que transforman la lactosa en ácido láctico: de ahí su textura cremosa y sabor ligeramente ácido. Más digerible que la leche y fuente de calcio, proteínas, vitamina B12 y probióticos vivos.

Yogurt firme — base leche en polvo

Ingrediente	Cantidad
Agua	3,6 litros
Leche en polvo	900 g
Cultivo LyoPro (polvo)	0,06 g por litro
Cultivo LyoPro (líquido dosificado)	12,5 cc por litro

- 1 Integra la leche en polvo con el agua a temperatura ambiente.
- 2 Lleva la mezcla a **46,5 °C**.
- 3 Agrega el cultivo y mezcla muy bien.
- 4 Fermenta: **Y / Y+** 12 h · **YM** 9 h · **YM+** 7 h.
- 5 Refrigerar de inmediato por 12 h para un resultado firme y cremoso.

Yogurt firme — leche de ordeño fresca

Por cada litro de leche de ordeño: agrega **100 g de leche en polvo** (los sólidos aportan la firmeza) y cultivo LyoPro **0,06 g** o **12,5 cc** dosificado. Inocula a 46,5 °C, fermenta 9 h y refrigera 12 h. Alternativa: 75 g de yogurt comercial como iniciador por litro. Elige leche con mínimo 26 % de grasa y 24 % de proteína.

Tabla de litraje

Agua	Leche en polvo	Resultado aprox.
1 litro	250 g	1.250 ml
1,6 litros	400 g	2 litros
2,4 litros	600 g	3 litros
3,2 litros	800 g	4 litros



Griego, líquido y deslactosado

Yogurt griego

Base: 180 g de leche en polvo + 1 litro de agua + cultivo LyoPro 0,06 g (o 75 g de yogurt comercial como alternativa).

- 1 Fermenta entre 46,5 y 48 °C durante 10 horas.
- 2 Refrigerar mínimo 6 horas antes de filtrar.
- 3 Filtra **mínimo 200 ml de suero por litro** para que se considere griego.
- 4 Al sacarlo del filtrado, integra con **batidor manual** antes de servir.

Estándar nutricional del griego auténtico (por 100 g)

Carbohidratos	4 g
Proteína	9 g
Grasas saturadas	2,4 g
Calorías	97 kcal

Todo lo que no cumpla estos estándares son yogures filtrados — deliciosos, pero no griegos.

Yogurt líquido

900 g de leche en polvo + 5 litros de agua + cultivo (75 cc dosificado o 0,37 g en polvo).

- Disolver, llevar a 47 °C, agregar cultivo y envasar.
- Fermentar 9 h; refrigerar mínimo 6 h antes de mezclar con fruta.
- Mezclar con batidor manual para conservar la cremosidad.

Descremado y deslactosado

250 g de leche descremada o deslactosada en polvo + 1 litro de agua + cultivo LyoPro 0,06 g. Trabajar rápido con la leche a 47 °C.

- Para más proteína: proteína liofilizada restando su peso en agua (100 g de proteína → 900 ml de agua).
- **No usar proteína de huevo:** no se lleva bien con el cultivo. Preferir vegetal o de suero de leche.



Yogurts saborizados y frutales

Base común: 250 g de leche en polvo + cultivo LyoPro 0,06 g. Recuerda: el sabor siempre entra **antes** del cultivo.

Café

1 L de agua + 10 g de café instantáneo.
Calentar a 47 °C, incorporar el café, mezclar y agregar el cultivo. Fermentar 9 h · refrigerar 12 h.

Chocolate

900 ml de agua + 100 g de chocolate bitter o con leche. Llevar a 48 °C, incorporar el chocolate y al bajar a 46,5 °C agregar el cultivo. Fermentar 8–9 h · refrigerar 12 h.

Coco

800 ml de agua + 200 ml de leche de coco espesa (calentar 200 g de pulpa en agua hasta soltar aceites, licuar y exprimir). Integrar todo a 47 °C con el cultivo. Fermentar 10 h · refrigerar 12 h.

Arequipe

800 ml de agua + 200 g de arequipe. Dividir la leche en dos mitades, integrar el arequipe en una, unir, llevar a 46,5 °C y agregar el cultivo. Fermentar 9 h · refrigerar 12 h. **Tip:** cuanto más oscuro el arequipe, mejor resultado.

Frutales — fresa, melocotón, piña

PASO ESENCIAL: DESCONTAMINACIÓN DE LA FRUTA

Las frutas tienden a contaminarse durante el proceso. Antes de preparar, déjalas en remojo **mínimo 20 minutos en agua con limón**: el limón actúa como potente conservante natural.

- 1 Desinfecta las frutas en agua con limón (mínimo 20 min).
- 2 Prepara mermelada o confitura con la fruta (con o sin azúcar).
- 3 Integra 200 g de mermelada en 800 ml de agua.
- 4 Agrega 250 g de leche en polvo e integra completamente.
- 5 Con todo integrado, agrega el cultivo a mínimo 46,5 °C.

Importante: sigue el orden indicado. Agregar la leche después de la mermelada evita que se corte por los ácidos naturales de las frutas.



Yogurts veganos

De almendras o nueces

Ingredientes: 500 g de almendras o nueces · 500 ml de agua para remojo · 10 g de estevia · 250 ml de agua para licuar · 75 g de yogurt iniciador (o 0,10 g de cultivo LyoPro).

- 1 Remoja los frutos secos 8–10 horas para ablandar.
- 2 Escurre bien; si son almendras, pélalas. Licúa con 250 ml de agua y la estevia por 3 minutos.
- 3 Coloca en envase con tapa, agrega el yogurt iniciador y envuelve con paño de cocina limpio.
- 4 Deja a temperatura ambiente 12–20 horas hasta fermentar.

Se activa más rápido con yogurt iniciador que con cultivo en polvo.

De garbanzos

Ingredientes: 100 g de garbanzos · 500 ml de agua para remojo · 500 ml de agua limpia para licuar · 75 g de yogurt iniciador (o 0,10 g de cultivo LyoPro).

- 1 Remoja 8–10 h. Escurre y **reserva 10 ml del agua de remojo**.
- 2 Licúa con 500 ml de agua limpia por 3 minutos y filtra con colador de café o tela.
- 3 Lleva la leche a ebullición removiendo constantemente; retira la espuma.
- 4 Enfría a menos de 50 °C (usa termómetro).
- 5 En una taza mezcla un poco de leche de garbanzos + cultivo + los 10 ml reservados, e integra al resto.
- 6 Envasa, tapa, envuelve con paño limpio y fermenta 8–10 h a temperatura ambiente. Refrigerar si no se consume de inmediato.

De coco

Ingredientes: 500 g de coco fresco · 1 litro de agua · 75 g de yogurt iniciador, 0,06 g de cultivo en polvo o 12,5 cc dosificado por cada 500 ml de leche de coco obtenida.

- 1 Calienta el coco con el agua (sin hervir) y licúa hasta homogeneizar.
- 2 Filtra con un paño y recolecta la leche de coco; mide la cantidad obtenida.
- 3 Agrega el cultivo a **47 °C** y fermenta mínimo 10 horas.



Derivados con FloraLac

Suero cremoso

Ingredientes: 900 g de leche en polvo · 5 litros de agua · FloraLac 50 cc dosificado o 0,25 g en polvo · temperatura **35–37 °C** · fermentación 15–18 h.

- 1 Una vez cuajado, rompe la cuajada con batidor manual o eléctrico.
- 2 Integra sal al gusto y envasa.
- 3 Para agregar otro sabor: espera mínimo 12 h de refrigeración para detener la fermentación por choque térmico.

Queso crema FloraLac

Ingredientes: 200 g de leche en polvo · 1 litro de agua · FloraLac **0,06 g por litro** · inoculación 33–37 °C · fermentación 12–17 h · filtrado mínimo 5 h (óptimo 10+).

- 1 Inocula entre 33 y 37 °C (en clima frío, hasta temperatura ambiente). Mezcla muy bien.
- 2 Fermenta 12–17 horas.
- 3 Cuela en gasa o colador (como el griego), mínimo 10 horas — el mejor punto de textura llega a las 5 h de filtrado.
- 4 Agrega sal al gusto (y opcionalmente azúcar para realzar).
- 5 Mezcla con batidora antes de envasar y refrigera mínimo 2 h para la textura final.

Con leche de ordeño: pasteuriza a 85 °C y haz choque térmico (olla caliente en agua fría) al menos 3 veces. A 35–37 °C agrega el cultivo y sigue igual.



Helados de yogurt

Base de yogurt para helado

Ingredientes: 900 g de leche en polvo · 5 litros de agua · cultivo LyoPro 75 cc dosificado o 0,31 g en polvo · 46,5 °C · fermentación 10 h · refrigeración mínimo 10 h.

- 1 Una vez cuajado el yogurt, refrigera 10 horas.
- 2 Mezcla yogurt + mermelada con batidor de mano en movimientos envolventes.
- 3 Por cada litro de yogurt agrega **200 ml de azúcar invertida**.
- 4 Integra muy bien, envasa y lleva al congelador.

Azúcar invertida

500 g de azúcar + 150 ml de agua + 3 g de ácido cítrico, vinagre o jugo de limón. Cocina hasta derretir el azúcar y guarda refrigerada en frasco de vidrio. Con esta proporción de agua **no necesita CMC**.

Mezcla para emprendedores

900 g de leche en polvo + **8 litros** de agua + cultivo (100 cc dosificado o 0,50 g en polvo) a 46,5 °C. Fermentar 10 h, refrigerar 10 h.

Por litro de yogurt: 4 g de CMC + 200 g de mermelada + 100 g de azúcar (preferiblemente invertida).

- Integra los ingredientes con **batidor manual, no licuadora**: así se conserva la cremosidad.
- **Activa el CMC en la mermelada** antes de agregarla al yogurt.



¿LISTO PARA TU PRIMER LOTE PERFECTO?

Por experiencia, el 90 % de los errores de los nuevos clientes no está en el cultivo, sino en los detalles del proceso: la selección de la leche, la curva de temperatura o el manejo. Para asegurar resultados desde el día 1, contamos con **asesoría online personalizada** — práctica y puntual — además de masterclass presenciales, videos y material de apoyo. Solicítalos con tu asesor MP8.

Pide tu lista mayorista · Cotiza por WhatsApp · Habla con un asesor

Comercializadora Market Planet 8, C.A. · RIF J-505343840

Quinta Crespo, Caracas · Servicio de delivery · Corte 6:00 pm · Entregas 8 am – 4 pm · Lun a Sáb