

# Yo-Athena

## Un toque de autenticidad a su yogur griego.



Descubra la autenticidad del yogur griego con Yo-Athena, nuestra línea de cultivos iniciadores que **contiene una cepa aislada del yogur griego tradicional, certificada por la Universidad de Atenas. Diseñada para un alto rendimiento productivo.**

Los cultivos de la línea Yo-Athena son ideales para elaborar yogur griego con una textura equilibrada, una post-acidificación controlada y un sabor delicado, así como también para elaboraciones con altos contenidos en proteínas. En un mercado cada vez **más centrado en el bienestar sin renunciar al placer**, el yogur griego destaca por su completo perfil nutricional:

rico en proteínas, calcio y vitamina B12, con un bajo contenido en azúcar.

### La calidad empieza por el cultivo: optimizar para sobresalir

El cultivo seleccionado desempeña un papel clave en la definición del perfil del yogur griego.

La selección de las cepas influye directamente en la **consistencia, el sabor y la estabilidad del producto**, lo que requiere un enfoque tecnológico a medida para garantizar unos resultados constantes y de alta calidad, en línea con las expectativas de un mercado cada vez más exigente.



#### YOGUR GRIEGO CUCHAREABLE

suele tener una consistencia espesa y cremosa, resultado de una mayor concentración de sólidos. La filtración posterior elimina el exceso de suero, creando un producto denso e ideal para cuchara



#### YOGUR GRIEGO BEBIBLE

requiere un proceso de suavizado adicional para conseguir una consistencia más suave y conservar al mismo tiempo su rico y característico perfil de sabor



#### YOGUR GRIEGO RICO EN PROTEÍNAS

se puede obtener procesando leche enriquecida con proteínas. Un proceso de fermentación optimizado con filtración posterior confiere al yogur mayor densidad y cremosidad

## Yo-Athena: mezclas seleccionadas por su sabor y textura

Para un perfil de sabor mild, **Yo-Athena 1.0** y **3.0** son las soluciones ideales.

Las variantes **Yo-Athena 2.0** y **6.0** permiten producir yogures de sabor delicado, caracterizado por una baja post-acidificación.

Para un yogur extra mild con una post-acidificación

mínima, la elección recomendada es

**Yo-Athena 4.0.**

Por último, para un sabor más tradicional, se sugiere **Yo-Athena 5.0.**

Todas las mezclas pueden utilizarse para producir yogur a temperatura ambiente.



Cultivo	Aplicación	Aroma	Textura	Post acidificación	Tiempo de fermentación hasta pH 4,60 a 43°C (9% de leche desnatada reconstituida)
Yo-Athena 1.0	Cuchareable/Bebible	Medianamente dulce	3	2	5.0 - 5.5 h
Yo-Athena 2.0	Cuchareable/Bebible	Dulce	4	1	5.5 - 6.0 h
Yo-Athena 3.0	Bebible	Medianamente dulce	1	2	5.0 - 5.5 h
Yo-Athena 4.0	Cuchareable/Bebible	Muy dulce	3	1	5.0 - 5.5 h
Yo-Athena 5.0	Cuchareable/Bebible	Tradicional	4	4	5.0 - 5.5 h
Yo-Athena 6.0	Set	Dulce	2	2	5.0 - 5.5 h

Escala de valoración del rendimiento: 1=muy bajo, 2=bajo, 3=medio, 4=alto, 5=muy alto  
 Todos los cultivos Yo-Athena están disponibles en formato liofilizado.

Los datos, resultados e información obtenidos y citados en esta investigación son precisos y veraces, y están estrictamente relacionados con las condiciones y el entorno específicos en los que la Compañía llevó a cabo la investigación. Cualquier prueba realizada en condiciones diferentes a las de la investigación podría arrojar resultados, datos o conclusiones distintos. En tales casos, la Compañía no será responsable de ninguna discrepancia o desviación. La introducción del Producto en un mercado fuera de la Unión Europea es responsabilidad exclusiva del comprador. El comprador debe asegurarse, entre otras cosas, de que el Producto cumple plenamente con las leyes y regulaciones aplicables del territorio correspondiente y con todas las obligaciones necesarias para su comercialización legal.