



LINEE DI PRODUZIONE YOGURT

SORDI produce linee e macchinari per la produzione di yogurt. I principali tipi di yogurt sono:

- **Yogurt cremoso:** la maturazione avviene in speciali maturatori. Lo yogurt può essere addizionato con frutta.
- **Yogurt compatto:** la maturazione avviene nel contenitore finale senza rottura.
- **Yogurt liquido:** la maturazione avviene in speciali maturatori con fase di rottura molto spinta.

La maturazione dello yogurt cremoso e liquido avviene in appositi maturatori, normalmente mantenuti sotto aria sterile e/o azoto per migliorare la vita commerciale dello yogurt.

L'aggiunta di frutta può essere effettuata con un sistema di dosaggio a doppia pompa positiva.

Due flussimetri regolano la portata oraria, e di conseguenza, il rapporto yogurt/frutta.

Se richiesto, lo yogurt può anche essere sottoposto a termizzazione.





LIGNES DE PRODUCTION YAOURT

SORDI produit lignes et machines pour la production de yaourt.

Les principaux types de yaourts sont:

- **Yaourt brassé:** la maturation a lieu dans des cuves de maturation spéciales. Le yaourt peut être ajouté avec fruits.
- **Yaourt étuvé:** la maturation a lieu dans le récipient final sans rupture.
- **Yaourt à boire:** la maturation a lieu dans des cuves de maturation spéciales avec la phase de rupture très poussée.

La maturation du yaourt brassé et à boire a lieu dans des cuves de maturation dédiées, normalement gardées sous air stérile et/ou de l'azote pour en améliorer la vie commerciale.

L'addition des fruits peut être réalisée à travers un système de dosage à double pompe positive.

Deux débitmètres contrôlent le débit horaire, et par conséquent, le rapport yaourt/fruits.

Si requis, le yaourt peut également être soumis à procès de traitement thermique.

