



# BIOLACT M01

.....  
Fermento láctico mesófilo liofilizado selecionado para a indústria láctea  
.....

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Cultivo starter de bactérias lácticas para a indústria alimentícia. Elaboração de queijos de massa macia e semidura.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bactérias lácticas das espécies *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris* e lactose.

## → DOSES RECOMENDADAS

100 U (para 500 L leite)  
200 U (para 1.000 L leite)  
400 U (para 2.000 L leite)  
1000U (para 5.000 L leite)  
2000 U (para 10.000 L leite).

## → MODO DE APLICAR

Adicionar o conteúdo do envelope ao leite durante o enchimento da tina, de maneira que o fermento permaneça por pelo menos trinta minutos antes da adição do coagulante.

## → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Efeitos:

Padroniza a qualidade e as propriedades organolépticas dos queijos, protegendo-os de possíveis contaminações.

Principais aplicações:

Elaboração de queijos de massa macia e semidura tipo Cheddar, Camembert, Quark, Danbo, Colonia, Barra, Prato.





## BIOLACT M01

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Envelopes laminados de:

100 U (para 500 L leite)

200 U (para 1.000 L leite)

400 U (para 2.000 L leite)

1000U (para 5.000 L leite)

2000 U (para 10.000 L leite).

