



BIOLACT M03

.....
Fermento láctico misto liofilizado selecionado para a industria
lactica para acidificações rapidas
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermento misto (mesófilo/termófilo), composto por multicepas de Lactococcus lactis subsp. lactis (L..L.), Lactococcus lactis subsp. cremoris (L.C.) e Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, homofermentativo e de rápida acidificação.

Por sua rápida acidificação **Biolact M03** reduz o tempo de elaboração, aumentando a capacidade produtiva e reduz os riscos de contaminações. Desta forma é também possível aumentar levemente a umidade dos queijos, sem modificar significativamente as características físicas e reológicas, com vantagens econômicas devidas ao aumento de rendimento.

A atividade de **Biolact M03** se mantém elevada em um intervalo de temperatura extremamente amplo.

Biolact M03 é recomendado para todo tipo de massa semidura e macia, podendo ser utilizado em combinação com espécies aromatizantes na elaboração de queijos com olhaduras. Serve também como indicador de acidificações em queijos de massa semidura e dura.

Biolact M03 facilita os processos de coagulação e sinéresis da coalhada, proporcionando textura, elasticidade, estrutura e propriedades reológicas adequadas. Os queijos elaborados com **Biolact M03** apresentam uma excelente fatiabilidade, devido a uma correta desmineralização da massa. O sabor é muito suave e delicado, conferindo ao paladar uma ensaço agradável.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bactérias lácticas das espécies *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, *Lactobacillus helveticuse lactose*.

→ DOSES RECOMENDADAS

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





BIOLACT M03

→ 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:

Produz acidificação proporcionando uma boa textura na massa. Garante boa proteção frente as recontaminações.

Principais aplicações:

Queijos de massas semiduras tipo Danbo, Edam, Gouda, Barra, Prato.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto. Aconselha-se estocar em local refrigerado, em temperaturas entre 2°C a 5°C.

Envelopes laminados de:

100 U (para 500 L leite)

200 U (para 1.000 L leite)

400 U (para 2.000 L leite)

1000 U (para 5.000 L leite)

2000 U (para 10.000 L leite).

