



# BIOLACT M07

.....

Fermento láctico com probióticos

.....

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Biolact M07** é Ideal para a elaboração de queijos frescal, queijo tipo coalho e iogurtes.

**Biolact M07** é uma cultura Probiótica para uso em queijos e iogurtes, proporcionando diferentes características.

Para elaboração desses queijos é necessário um maior controle do pH, devendo estar ligeiramente mais elevado do que o normal.

Na produção de queijos e iogurtes o **Biolact M07** pode ser adicionado puro ou em conjunto com outros fermentos.

O produto elaborado com **Biolact M07** proporcionará um sabor muito gostoso e maior vida de prateleira, evitando o desenvolvimento de leveduras e mofo.

Além disso, pode ser utilizado em combinação com outros fermentos para reduzir a pós acidificação, mantendo assim um pH mais elevado, inibindo o desenvolvimento de leveduras e mofos. Para a produção de iogurtes podemos utilizar a combinação do **Biolact Y04** junto ao **Biolact M07**.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bactérias lácticas e 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 M07

### → 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:

Baixa produção de acidez, com melhoramento das características organolépticas.

Principais aplicações:

Queijos Minas Frescal, Queijo Coalho e Iogurtes.

### → 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).

