



# BIOLACT Y03

.....  
Cultivo láctico liofilizado, selecionado para a elaboração de iogurte e bebidas lácteas  
.....

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Biolact Y03** é um novo fermento láctico para a produção de iogurte e bebidas lácteas. É um produto de alta qualidade e adequado às necessidades atuais de um mercado exigente.

**Biolact Y03** é composto por cepas de *Streptococcus salivarius subsp. termophilus* e *Lactobacillus delberuckii subsp. bulgaricus*, as quais foram cuidadosamente selecionadas para obter características diferenciadas de aroma e sabor, assim como uma textura firme e suave, com acidificação controlada.

O **Biolact Y03** proporciona suaves tons, aromas e sabores característicos lácticos.

Com **Biolact Y03** podemos fabricar iogurte e bebidas lácteas de ideais características organolépticas, as quais são aprovadas pelos consumidores.

Por sua rápida acidificação consegue-se aumentar a capacidade de produção otimizando os processos produtivos, sem descuidar da qualidade do produto elaborado.

## → 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).

## → MODO DE APLICAR

Adicionar o conteúdo no leite depois de ter realizado o processo de esterilização e logo que atingir a temperatura de incubação correspondente.





## BIOLACT Y03

### → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Efeitos:

Confere ao produto uma combinação balanceada de ácido láctico e compostos aromáticos.

Principais aplicações:

Iogurte líquido, batido, bebidas lácteas e outros leites fermentados.

### → 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).

