



# BIOLACT T01

.....  
Fermento láctico termofilo liofilizado selecionado para a indústria  
láctica para acidificações rápidas  
.....

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermento láctico composto por cepas de *Streptococcus salivarius subs. thermophilus*, homofermentante, ideal para a produção de mussarela de fermentação rápida e controlada, para a utilização na indústria láctea, em particular para a elaboração de queijos.

**Biolact T01** possui um equilíbrio entre o tempo de acidificação e a velocidade de desmineralização das coalhadas, atribuindo ao produto final importantes características de elasticidade, textura e brilho. Pode ser utilizado quando se deseja acidificar a massa submergida no soro ou fora.

Os queijos elaborados com **Biolact T01** apresentam características sensoriais excelentes, sem alterar a qualidade da fatiabilidade.

Uma boa elasticidade na elaboração da mussarela ocorre devido a vários fatores, porém, o mais importante é realizar uma acidificação controlada para a correta desmineralização das coalhadas, sendo isto um fator responsável pelas características do produto final. Ao mesmo tempo esta função nos fornece mais segurança na fatiabilidade e na vida útil do produto.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bactérias lácticas da espécie *Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus* 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 T01

### → 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 uma acidificação controlada, o que proporciona uma boa textura, brilho, cor e fatiabilidade da massa.

Principais aplicações:

Queijos de massa filada, macia e semidura tipo Mussarella Magro, Cuartirolo, Cremoso, Cachio Cavallo, etc.

### → 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).

