



BIOLACT T100

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

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermento láctico composto por várias cepas de espécies de *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* e *Lactobacillus helveticus* para a utilização na indústria láctea, em particular para a elaboração de queijos.

Por sua específica atividade, **Biolact T100** permite obter acidificações regulares e contínuas em condições difíceis, indicado principalmente para queijos que se deseja filar no dia seguinte da elaboração.

Por estas características **Biolact T100** estandariza a qualidade e as propriedades organolépticas dos queijos, protegendo-os de possíveis recontaminações.

Biolact T100 é recomendado para todo tipo de massa filada, macia e semidura.

Biolact T100 facilita os processos de coagulação e sineréses da coalhada, proporcionando textura, elasticidade, estrutura e propriedades reológicas adequadas.

Os queijos elaborados com **Biolact T100** apresentam um excelente fatiado, devido a uma correta desmineralização da massa.

O sabor é muito suave e delicado, conferindo paladar e uma sensação agradável e leve.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bactérias lácticas das espécies *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 T100

→ MODO DE APLICAR

Adicionar o conteúdo sobre o 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 rápida nas massas filadas e padroniza as propriedades organolépticas do queijo.

Principais aplicações:

Queijos de massa filada, macia e semidura tipo: Mussarela, Provolone, Caccio Cavallo, Prato, Cremoso, Magro, Cuartirolo, 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).

