



LYSOLACT Cm

.....
Cualidades producto
.....

→ DESCRIPCION TECNICA

La gran experiencia aplicativa de AEB a desarrollado a nivel internacional Lysolact, un concentrado purísimo de clorhidrato de lisozima de origen natural, extraído por medios físicos de huevos de gallinaceas. **Lysolact Cm** provoca la lisis de las células bacterianas de los microorganismos esporógenos anaerobios responsables de la fermentación butírica, con la consecuente inhibición del crecimiento y muerte de la misma. Su uso ya es común en la producción de quesos de mediana y larga maduración como el parmesiano reggiano, grana padano, Sbriz, Provolone, Siuzo, Edam, sobre los cuales existen grandes riesgos de hinchazón tardía por la acción del *Clostridium tyrobutyricum*.

Lysolact Cm ha encontrado una mayor difusión en la industria alimentaria que, bajo la presión de los consumidores, se acerca cada vez más a sustituir conservantes químicos por conservantes naturales. Lysolact Lm y Cm son a menudo la única alternativa posible para controlar la carga microbiana de las leches que accidentalmente sufren contaminaciones durante la fase de producción o después de la pasteurización. Su termoresistencia le permite efectivamente mantenerse estable en los quesos durante su estacionamiento.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Clorhidrato de lisozima, lactosa.

→ DOSIS DE EMPLEO

Lysolact Cm corta maduración 30 mg/L de leche a elaborar.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver en 10 partes de agua fría y agitar constantemente hasta su total disolución. A este punto adicionar a la leche después que se a alcanzado pH óptimos para la caseinificación.





LYSOLACT Cm

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y aireado.

Envases tubulares de 500 g revestidos internamente y lacrados.

