



LYSOLACT

Enzima antibutírica

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A grande experiência aplicativa do grupo AEB desenvolveu a nível internacional **Lysolact**, um concentrado puríssimo de cloridrato de lisozima de origem natural, extraído por meios físicos de ovos de galináceas.

Lysolact provoca a lise das células bacterianas dos microorganismos esporógenos anaeróbios responsáveis pela fermentação butírica, com a conseqüente inibição do crescimento e morte da mesma. Seu uso já é comum na produção de queijos de média e longa duração como o parmegiano-reggiano, grana padano, Sbriz, Provolone, Suíço, Edam, sobre os quais existem grandes riscos de estufamento tardio pela ação do *Clostridium tyrobutyricum*.

Lysolact encontrou uma maior difusão na indústria alimentar que, sob pressão dos consumidores, procura cada vez mais substituir conservantes químicos por conservantes naturais.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cloridrato de lisozima, lactose.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 25 a 30 mg/L de leite a tratar.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver em 10 partes de água fria e agitar constantemente até sua total dissolução. Adicionar ao leite depois que se atingiu o pH ideal para a caseinificação.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Pó granulado, liofilizado.

Seu parâmetro ideal de atividade se encontra entre 4.6 e 7.5.

Recomendado para a prevenção de contaminações de microorganismos Gram+.

Que ocasionam estufamento tardio.





LYSOLACT

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar o **Lysolact** em geladeira.

Sacos laminados de 500 gramas.

