



BIOLACT M05

.....
Fermento láctico mesófilo liofilizado selecionado para a obtenção de queijos com
olhaduras
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermento láctico composto por várias cepas das espécies *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris* e *Streptococcus salivarius subsp. termophilus*, *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis* e *Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides* para a utilização na indústria de queijos.

Biolact M05 é Ideal para a acidificação do leite durante a elaboração de queijos de massa macia, semidura, com formação de olhaduras (fermentação heterofermentativa) como Edam, Gouda, Reino, Colonia e Danbo.

Biolact M05 facilita os processos de coagulação e sinéresis da coalhada, proporcionando textura, elasticidade, estrutura e propriedades reológicas adequadas. Os queijos elaborados com **Biolact M05** apresentam uma massa elástica, brilhante com formação de olhaduras. O sabor é muito suave e delicado, dando ao paladar uma sensação agradável.

→ 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 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.





BIOLACT M05

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Efeitos:

Produz acidificação proporcionando uma boa textura à massa. Garante boa proteção em relação as recontaminações.

Principais aplicações:

Queijos de massas semiduras tipo Danbo, Edam, Gouda, Barra, Prato.

→ 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).

