



BIOLACT T10

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

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermento lácteo termófilo homofermentativo, de acidificação rápida composto por várias cepas da espécie *Streptococcus salivarius subsp., thermophilus* para a utilização na indústria láctea, para a elaboração de queijos.

Biolact T10 garante uma perfeita estrutura das massas, sendo que por sua equilibrada acidificação produz uma desmineralização adequada, deixando a massa extremamente elástica. Isto se transforma em uma melhor fatiabilidade do produto acabado. Produz queijos com ótimas características filantes, resultado ideal para a preparação de pizzas e outros alimentos com queijo cozido.

Biolact T10 confere aos queijos uma elevada capacidade de eliminar o soro, e de absorver água no momento da filagem, proporcionando aumento de umidade, e conseqüentemente aumento do rendimento, sem prejudicar o fatiado. Em queijos de massa macia permite obter maior rendimento de coalhada, devido a ótima sineresis que ocorre durante a acidificação.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bactérias lácticas da espécie *Streptococcus salivarius subsp. Thermophiluse* 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 T10

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Efeitos:

Produz uma acidificação rápida nas massas filadas, entre outras.

Principais aplicações:

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

