



BIOLACT T12

.....
Cultivo láctico termófilo liofilizado selecionado para a indústria
láctica para queijos de massa cozida
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermento lácteo termófilo, para acidificação de velocidade moderada, com destacada produção de aromas e sabores.

É composto por *Streptococcus salivarius, subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrueckii, subsp. bulgaricus, Lactobacillus helveticus e Lactobacillus casei*.

Devido ao seu equilibrado conteúdo de culturas saborizantes e aromatizantes, permite obter queijos destacados organolépticamente.

Em alternativa a utilização de soro fermento, **Biolact T12** garante uma redução nos riscos de contaminação por fungos ou microrganismos gasógenos (leveduras, coliformes, etc).

Desenvolve rapidamente aromas e sabores na fase de maturação, permitindo colocar os queijos no mercado em tempos mais curtos e com teor mais elevado de umidade, porém com características organolépticas diferenciadas.

Em queijos tipo parmesão, o **Biolact T12** proporciona uma textura granulada ideal e equilibrada em relação à intensidade de aromas e sabores.

Quando é utilizado na fabricação de queijos do tipo provolone, mussarela, etc., é ideal para filar no dia seguinte deixando a massa fora do soro.

Utilizado em combinação com bactérias do tipo propiônica permite uma boa produção de olhaduras em queijos do tipo Emmenthal, Gruyere. **Biolact T12** resiste a temperaturas de cozimento maior que 50° C. Sua particular combinação de culturas garante a hidrólise de peptídeos que poderiam conferir sabor amargo.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bactérias lácticas das espécies *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Lactobacillus helveticus, Lactobacillus casei* lactose.





BIOLACT T12

→ 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.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Efeitos:

Padroniza a qualidade e as propriedades organolépticas do queijo.

Principais aplicações:

Queijos cozidos de massa semidura e dura como o Sardo, Sbriz, Parmesão, Gruyere, Emmenthal, Provolone, Mussarela, 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).

