

BIOLACT M01

.....

Cultivo lactico liofilizado seleccionado

.....

→ DESCRIPCION TECNICA

Biolact M01 es un cultivo láctico compuesto por varias cepas de las especies *Lactococcus lactis subsp. lactis* (L. L) y *Lactococcus lactis subsp. cremoris* (L. C), para la utilización en la industria láctea, en particular para la elaboración de quesos.

Por sus características **Biolact M01** estandariza la calidad y las propiedades organolépticas de los quesos, protegiéndolos de posibles recontaminaciones.

Biolact M01 es recomendado para todo tipo de masa semidura y blanda, pudiendo ser utilizado en combinación con especies aromatizantes en la elaboración de quesos con ojos. Es también utilizado como iniciador de acidificaciones en quesos de masa semidura y dura

.

Mejora las características organolépticas de los quesos:

Biolact M01 facilita los procesos de coagulación y sinéresis de la cuajada, proporcionando textura, elasticidad, estructura y propiedades reológicas adecuadas.

Los quesos elaborados con **Biolact M01** presentan una masa elástica, debido a una correcta desmineralización de la misma, conferida por la combinación de bacterias acidificantes tradicionales como el L. L y L. C. El sabor es muy suave y delicado, confiriendo al paladar una sensación agradable y tersa. Para la elaboración de quesos de masa blanda y semidura tipo Cheddar, Camembert, Quark, Danbo, Colonia, Barra, Prato.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Bacterias lácticas sobre soporte inerte.

→ DOSIS DE EMPLEO

200 unidades (U), cada 1000 L. de leche.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar el contenido del sobre en la leche durante el llenado de la tina, de manera que el cultivo se adapte al medio por un tiempo de treinta minutos antes de adicionar el cuajo.





BIOLACT M01

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar el producto en lugar seco y fresco y se aconsejan temperaturas entre + 2 y 5 °C.

Sobres laminados de 100, 200, 400 y 1000 U.

