



# BIOLACT M02F

.....

Fermento lactico liofilizado

.....

## → DESCRIPCION TECNICA

La compleja combinación de estas cepas nos asegura la obtención de un queso de excelentes características organolépticas en poco tiempo. La rápida degradación de la lactosa nos proporciona seguridad en los procesos de producción protegiendo al queso de posibles recontaminaciones.

Esta composición del cultivo trabaja sobre los citratos dándonos como resultado la producción de diásetilo, acetoina y CO<sub>2</sub> moderado.

Con **Biolact M02F** logramos obtener quesos muy suaves, con aromas delicados, sabores pronunciados y ojos uniformes, bien definidos.

**Biolact M02F** ideal para quesos de masa lavada de pasta semidura de alta humedad y blanda con producción de ojos controlados y realce de aromas y sabores definidos.

Tales como: Cottage, Petit Suisse, Quark, Minas, Padrao, Dambo, Gouda, Chanco, Fontina, Raclette, St. Paulin, Edam. Y de pasta enmohecida Camembert, Brie, Roquefort, Gorgonzola.

Aplicable también en cremas fermentadas para la producción de mantecas.

Facilita los procesos de coagulación y sinéresis de la cuajada, proporcionando textura, elasticidad, estructura y propiedades reológicas adecuadas. Los quesos elaborados con **Biolact M02F** presentan un excelente feteado, debido a una correcta desmineralización de la masa. El sabor es muy suave y delicado, confiriendo al paladar una sensación agradable y tersa.

## → COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Cepas de bacterias lácticas: *Lactococcus lactis subsp. lactis* (L.L), *Lactococcus lactis subsp. cremoris* (L.C) *Lactococcus lactis Subs. lactis biovar diacetylactis* (L.D) y *Leuconostoc mesenteroides subsp cremoris*.

## → 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 M02F

### → 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.

