

BIOLACT M04

.....

Cultivo lactico liofilizado seleccionado

.....

→ DESCRIPCION TECNICA

Biolact M04 es un cultivo láctico compuesto por varias cepas de la especie *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* para la utilización en la industria láctea, en particular para la elaboración de quesos.

De gas y aroma:

Por su carácter heterofermentante **Biolact M04** desarrolla una alta producción de CO₂ y compuestos aromáticos.

Por estas características **Biolact M04** estandariza la calidad y las propiedades organolépticas de los quesos.

Biolact M04 es recomendado para todo tipo de quesos con formación de gas de masa semidura. También puede ser aplicado para elaboración de mantequillas y cremas de leche fermentada.

Mejora las características organolépticas de los quesos:

Los quesos elaborados con **Biolact M04** presentan desarrollo de aroma típico y formación de ojos en los quesos cuando así se desee. Se recomienda su utilización en quesos de delicado aroma.

→ 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 M04

→ CONSERVACION Y CONFECCION

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

Sobres de aluminio revestidos en polietileno de 200, 400, 1000, 2000 unidades.

