



BIOLACT T100

.....

Cultivo lactico liofilizado seleccionado

.....

→ DESCRIPCION TECNICA

Biolact T100 es un cultivo láctico compuesto por varias cepas de las especies de *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* y *Lactobacillus helveticus* para la utilización en la industria láctea, en particular para la elaboración de quesos.

Garantiza acidificaciones regulares y continuas: por su específica actividad **Biolact T100** permite obtener acidificaciones regulares y continuas aún en condiciones difíciles, indicado principalmente para aquellos quesos que se deseen lar al día siguiente de la elaboración.

Por estas características **Biolact T100** estandariza la calidad y las propiedades organolépticas de los quesos, protegiéndolos de posibles recontaminaciones.

Biolact T100 es recomendado para todo tipo de masa hilada, blanda y semidura.

Biolact T100 facilita los procesos de coagulación y sinéresis de la cuajada, proporcionando textura, elasticidad, estructura y propiedades reológicas adecuadas.

Los quesos elaborados con **Biolact T100** presentan un excelente feteado, debido a una correcta desmineralización de la masa.

El sabor es muy suave y delicado, con riendo al paladar una sensación agradable y suave.

→ 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 T100

→ 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.

