



# BIOLACT T12

.....

Cultivo lactico termofilo liofilizado

.....

## → DESCRIPCION TECNICA

**Biolact T12** es un cultivo láctico compuesto por varias cepas de las especies *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, *Lactobacillus delbriecii subsp. bulgaricus*, *Lactobacillus casei* y *Lactobacillus helveticus* de uso directo para la elaboración de quesos de pasta cocida .

Garantiza una acidificación controlada y un buen desarrollo del sabor:

Por su composición, **Biolact T12** permite obtener acidificaciones controladas y un desarrollo de aroma y sabor importantes para quesos de pasta cocida tipo: Sbrinz, Sardo, Parmesano, reggianito, Gruvére, emmenthal, etc.

Mejora las características organolépticas de los quesos: Los quesos elaborados con **Biolact T12** presentan una masa homogénea, compacta. El sabor es intenso, pronunciado, típico de éstas variedades de quesos cocidos y larga maduración.

Utilizándolo en combinación con bacterias propiónicas permite una buena producción de ojos.

## → 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.

## → 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.

