

BIOLACT TM01

.....

Cultivo láctico liofilizado seleccionado

.....

→ DESCRIPCION TECNICA

Biolact TM01 Es un cultivo láctico compuesto por varias cepas de las especies de *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactococcus lactis subsp. lactis* y *Lactococcus lactis subsp. cremoris*. Por su específica actividad **Biolact TM01** permite obtener acidificaciones regulares y continuas aún en condiciones difíciles.

Por estas características **Biolact TM01** estandariza la calidad y las propiedades organolépticas de los quesos protegiéndolos de posibles recontaminaciones.

Biolact TM01 facilita los procesos de coagulación y sinéresis de la cuajada, proporcionando textura, elasticidad, estructura y propiedades reológicas adecuadas. 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.

→ 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.



