



# BIOLACT TT50

.....

Cultivo lactico liofilizado seleccionado

.....

## → DESCRIPCION TECNICA

**Biolact TT50** es un cultivo láctico compuesto por varias cepas de las especies *Lactobacillus helveticus*, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*, *Lactobacillus delbriekii* subsp. *bulgaricus*, *Lactobacillus casei* de uso directo para la elaboración de quesos de pasta cocida.

Por su composición, **Biolact TT50** permite obtener acidificaciones controladas y un desarrollo de aroma y sabor importantes para quesos de pasta dura, semidura y filada, tipo: Suizo, Sardo, Parmesano, Sbrinz, Gruyère, Emmenthal, Provolone, Mozzarella, etc.

Los quesos elaborados con **Biolact TT50** aseguran masas compactas para quesos de masa cocida donde se alcanzan temperaturas de cocción de hasta 50 °C, brindando buenas características de sabor y aroma en cortos periodos de tiempo.

Para quesos de masa semidura donde la cocción no supera los 46 °C de temperatura, obtenemos buena elasticidad, que combinado con fermentos propionicos formadores de gas aseguran una excelente formación de ojos.

**Biolact TT50** es apto para masas filadas al día siguiente, proporcionando una controlada baja de pH en masa y asegurando además una buena desmineralización de la misma.

Es un fermento Galactosa +, lo que disminuye el riesgo de pardeamiento en los quesos.

## → 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 TT50

### → 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.

