



FERMOLACT Termófilo

Meio de cultivo específico para bactérias lácticas

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Fermolact Termófilo é um ativador específico para cultivos lácticos termófilos usados na indústria leiteira para a elaboração de queijos em geral. As bactérias são organismos que apesar de encontrarem em seu ambiente predileto, necessitam de quantidades suficientes de nutrientes a fim de realizar uma boa fermentação.

Fermolact Termófilo pela sua específica formulação aporta os nutrientes necessários para que as bactérias otimizem todos seus processos metabólicos e garantam ótimos resultados.

Fermolact Termófilo em poucos minutos consegue incrementar a população inicial de bactérias lácticas inoculadas, reduzindo assim os tempos de acidificação em até 50% em relação ao tempo normal no tanque em elaboração, isso se traduz numa redução de custos otimizando o processo produtivo.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteína láctea hidrolizada e leite desidratado desnatado.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 0,04 a 0,15% p/v do volume total de leite a tratar.

→ MODO DE APLICAR

Preparar uma solução de 4% a 10% dependendo do tipo de queijo que se quer elaborar e os tempos de acidificação que se quer alcançar.

Dissolver o produto em água deionizada a 40°C agitando até obter uma solução homogênea. Esterilizar a 90°C por 5 min. Esfriar o preparado até 37 a 42°C e inocular diretamente o cultivo adequado deixado em incubação até que atinja pH ideal para inoculação no tanque de fabricação. Posteriormente inocular no tanque na proporção de 1 a 1,5% do volume total de leite a acidificar.





FERMOLACT Termófilo

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Manter o produto em lugar seco, fresco e ao abrigo da luz solar.

Validade: 12 meses a partir da data de fabricação se conservado em lugar seco, fresco e ao abrigo dos raios solares.

Caixas de 20 kg.

Caixas de 5 kg.

Sacos de 1 kg.

