

FERMOLACT

TERMÓFILO

MEIO DE CULTURA ESPECÍFICO PARA BACTÉRIAS LÁCTICAS EMPREGADAS NA INDÚSTRIA DO LEITE

FERMOLACT TERMÓFILO

PROPORCIONA OS NUTRIENTES NECESSÁRIOS

INCREMENTA A POPULAÇÃO INICIAL DAS BACTÉRIAS

NÃO ALTERA AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DOS QUEIJS

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 se 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 até em 50% em relação ao tempo normal no tanque em elaboração, isso se traduz numa redução de custos otimizando o processo produtivo.

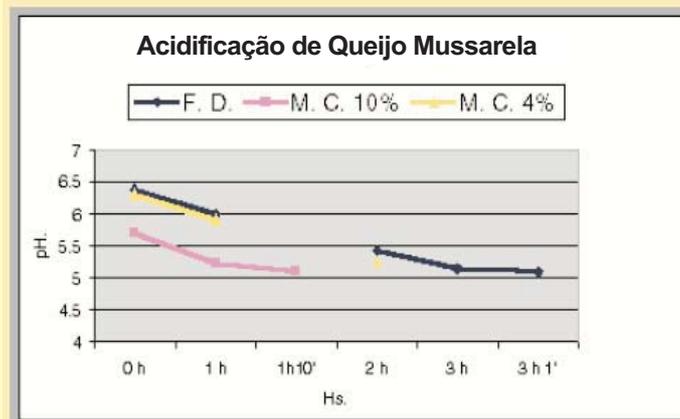


Fig. 1 - curvas de acidificação com a utilização de *FERMOLACT TERMÓFILO* a 4 e 10%

F.D = Femento direto; M.C = Medio de Cultivo

O uso de *FERMOLACT TERMÓFILO* não altera as características organolépticas dos queijos obtidos, mantendo as características originais proporcionadas pelas bactérias utilizadas.

Produtos naturais selecionados não OGM.

MODO DE USO

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

FORMA DE EMPREGO

Dissolver o produto em água deionizada a 40°C agitando até obter uma solução homogênea. Esterilizar a 90°C por 20 min. Esfriar o preparado até 41 a 43°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.

COMPOSIÇÃO

Proteína láctea hidrolizada, peptonas das caseínas, sais, fosfatos, citratos e leite desidratado desnatado.

APRESENTAÇÃO

Sacos de 20 kg

DESCRIÇÃO

Como meio de cultura na semeadura semi direta das culturas lácticas termófilas.

AEB

AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA S/A.
R. Tavares de Lyra, 3728 - Afonso Pena - São José dos Pinhais-PR
Tel: 41-3382-5217 Fax: 41-3382-5218 SAC 0800-415217
E-mail: aeb@aeb-brasil.com.br - Site: www.aeb-group.com

BIOLACT