

BIOLACT M02

FERMENTO LÁCTICO MESÓFILO LIOFILIZADO,
SELECIONADO PARA A INDÚSTRIA LÁCTICA
PARA ACIDIFICAÇÕES RÁPIDAS

BIOLACT M02

CINÉTICA DE ACIDIFICAÇÃO

MELHORA AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DOS QUEIJOS

Fermento misto (mesófilo / termófilo), composto por multicepas de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* (L..L.), *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* (L.C.) e *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*, homofermentativo e de rápida acidificação.

Por sua rápida acidificação **BIOLACT M02** reduz o tempo de elaboração, aumentando a capacidade produtiva e reduz os riscos de contaminações. Desta forma é também possível aumentar levemente a umidade dos queijos, sem modificar significativamente as características físicas e reológicas, com vantagens econômicas devidas ao aumento de rendimento.

A atividade de **BIOLACT M02** se mantém elevada num intervalo de temperatura extremamente amplo.

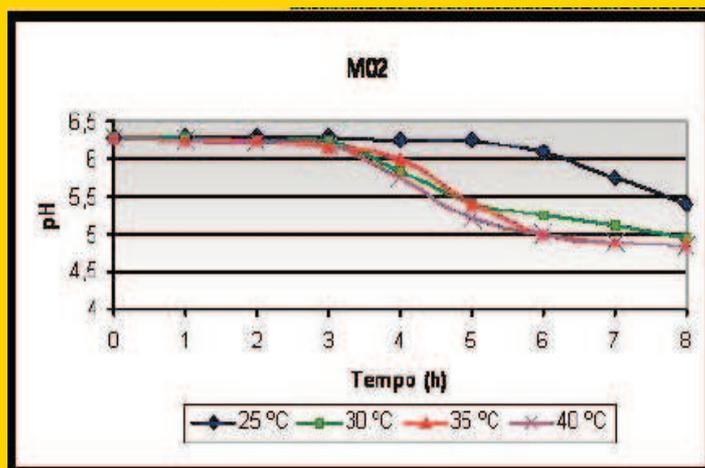


Fig. 1 - Curvas de acidificação do M02 em diferentes temperaturas. Condições da prova: Leite Reconstituído pasteurizado (10%), esterilização 12 min. a 121°C, pH (padronizado) 6,3

BIOLACT M02 é recomendado para todo tipo de massa semidura e macia, podendo ser utilizado em combinação com espécies aromatizantes na elaboração de queijos com olhaduras. Serve também como indicador de acidificações em queijos de massa semidura e dura.

BIOLACT M02 facilita os processos de coagulação e sinéresis da coalhada, proporcionando textura, elasticidade, estrutura e propriedades reológicas adequadas. Os queijos elaborados com **BIOLACT M02** apresentam uma excelente fatiabilidade, devido a uma correta desmineralização da massa. O sabor é muito suave e delicado, conferindo ao paladar uma sensação agradável.

FORMA DE EMPREGO

Adicionar o conteúdo do envelope ao leite durante o enchimento da tina, de maneira que o fermento permaneça por pelo menos trinta minutos antes da adição do coalho.

COMPOSIÇÃO

Bactérias lácticas das espécies *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e lactose.

APRESENTAÇÃO

Envelopes laminados de:
100 U (para 500 L leite)
200 U (para 1.000 L leite)
400 U (para 2.000 L leite)
1000 U (para 5.000 L leite)
2000 U (para 10.000 L leite)

DESCRIÇÃO

Cultivo liofilizado misto de bactérias lácticas de uso direto para a acidificação do leite durante a produção de queijo.

EFEITOS

Produz acidificação proporcionando uma boa textura na massa. Garante boa proteção frente as recontaminações.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Queijos de massas semiduras tipo Danbo, Edam, Gouda, Barra, Prato.

ROTAÇÕES DISPONÍVEIS

M02-1, M02-2, M02-3.

ORIGEM

Produtos naturais selecionados não OGM.

AEB

AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA S/A.
Tavares de Lyra, 3728 Bairro Afonso Pena - São José dos Pinhais-PR
Tel. (41) 3888-5200 Fax. (41) 3888-5248 SAC 0800-722-5217
E-mail: aeb@aeb-brasil.com.br - Site: www.aeb-group.com

BIOLACT®