BIOLACT M04

FERMENTO LÁCTICO MESÓFILO LIOFILIZADO, SELECIONADO PARA A INDÚSTRIA LÁCTEA

BIOLACT M04

Fermento láctico não acidificante composto por várias cepas da espécie *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* e *Lactococcus lactis* sub. *lactis* biovar *diacetylactis* para a utilização na indústria láctea, em particular para a elaboração de queijos.

GARANTE UMA BOA PRODUÇÃO DE OLHOS E AROMA

Pelo seu caráter heterofermentativo **BIOLACT M04** desenvolve uma alta produção de CO₂ e compostos aromáticos.

Por estas características **BIOLACT M04** padroniza a qualidade e as propriedades dos queijos.

MELHORA AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DOS QUEIJOS

BIOLACT M04 é recomendado para todo tipo de massa semidura e macia.

Os queijos elaborados com **BIOLACT M04** desenvolvem um aroma típico e formação de olhaduras nos queijos quando se desejar. Se recomenda sua utilização em queijos com aroma delicado.

Recomenda-se utilizar quando se deseja a formação de olhaduras, ou quando se deseja aumentar o número de olhaduras nos queijos.

FORMA DE USO

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 *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* e *Lactococcus lactis* sub. *lactis* biovar *diacetylactis* e lactose.

APRESENTAÇÃO

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

rotações: Cultivo multicepa sem rotações

DESCRIÇÃO

É um fermento láctico composto por várias cepas que garantem produção de olhos e aromas

EFEITOS

Desenvolve aromas típicos e formação de olhaduras.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES

É recomendado para todos os tipos de massa semi-dura e macia.

ORIGEM

Produtos naturais selecionados não OGM

AEB

AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA S/A
Rua Tavares de Lyra, 3728- Afonso Pena - São José dos Pinhais - PR
Tel. (41) 3888.5200 - Fax (41) 3888.5248
E-mail: aeb@aeb-brasil.com.br - Site: www.aeb-group.com

BIOLACT®

Atualizado em 13/09/2007