

BIOLACT M05

FERMENTO LÁCTICO MESÓFILO LIOFILIZADO, SELECIONADO PARA A OBTENÇÃO DE QUEIJOS COM OLHADURAS

BIOLACT M05

**GARANTE
PRODUÇÃO DE
GÁS E AROMAS
AGRADÁVEIS**

**MELHORA AS
CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS
DOS QUEIJOS**

Fermento láctico composto por várias cepas das espécies *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* e *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar *diacetylactis* e *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *mesenteroides* para a utilização na indústria de queijos.

BIOLACT M05 é Ideal para a acidificação do leite durante a elaboração de queijos de massa macia, semidura, com formação de olhaduras (fermentação heterofermentativa) como Edam, Gouda, Reino, Colonia e Danbo.

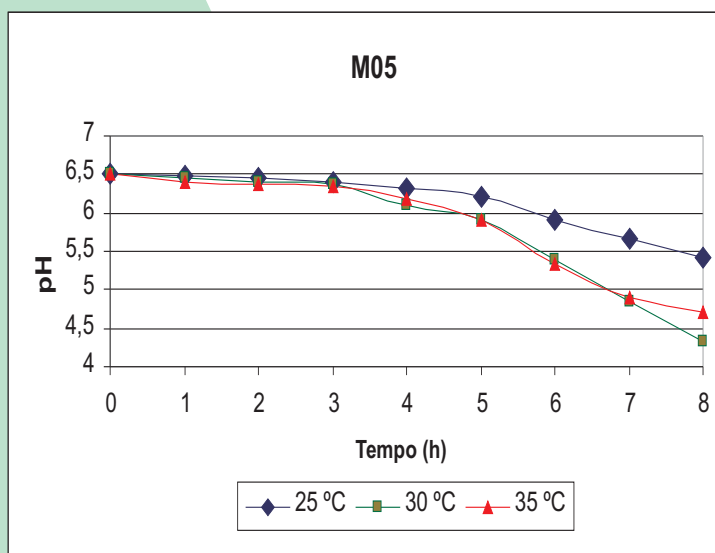


Fig. 1 - Curvas de acidificação do M05 em diferentes temperaturas. Condições da prova: Leite Reconstituído pasteurizado (10%), esterilização 12 min a 121°C, pH (padronizado) 6,3

BIOLACT M05 facilita os processos de coagulação e sinéresis da coalhada, proporcionando textura, elasticidade, estrutura e propriedades reológicas adequadas.

Os queijos elaborados com **BIOLACT M05** apresentam uma massa elástica, brilhante com formação de olhaduras. O sabor é muito suave e delicado, dando 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 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 de bactérias lácticas de uso direto

EFEITOS

Produz acidificação proporcionando uma boa textura à massa. Garante boa proteção em relação as recontaminações.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES

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

ROTAÇÕES DISPONÍVEIS

M05-1, M05-2, M05-3.

ORIGEM

Produtos naturais selecionados não OGM.



AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA S/A
Rua Tavares de Lyra, 3728- Afonso Pena
Tel. 41-3888-5200 - Fax. (41) 3888-5248
E-mail: aeb@aeb-brasil.com.br - Site: www.aeb-group.com



Atualizado em 13/09/2007