

# BIOLACT® T01

## FERMENTO LÁCTICO TERMÓFILO LIOFILIZADO, SELECIONADO PARA A INDÚSTRIA LÁCTICA PARA ACIDIFICAÇÕES RÁPIDAS

### BIOLACT T01

### CINÉTICA DE ACIDIFICAÇÃO

### MELHORA AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DOS QUEIJOS

Fermento láctico composto por cepas de *Streptococcus salivarius* subs. *thermophilus*, homofermentante, ideal para a produção de mussarela de fermentação rápida e controlada para a utilização na indústria láctea, em particular para a elaboração de queijos.

**BIOLACT T01** possui um equilíbrio entre o tempo de acidificação e a velocidade de desmineralização das coalhadas, atribuindo ao produto final importantes características de elasticidade, textura e brilho. Pode ser utilizado quando se deseja acidificar a massa submersa no soro ou fora

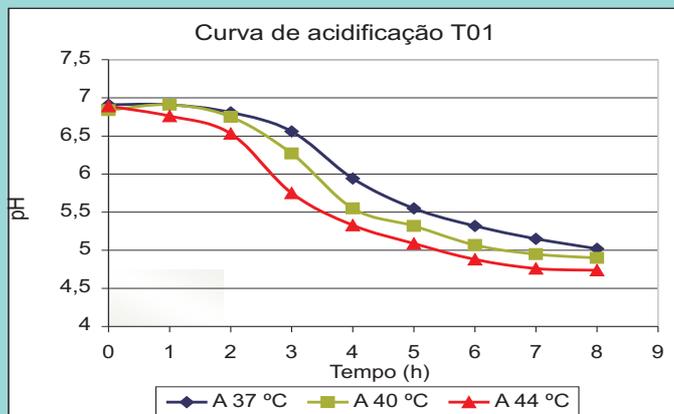


Fig. 1 - Curvas de acidificação do T01  
Condições de ensaio: SER\* (10%),  
pasteurizado por 20 min. a 90 °C, pH  
(estandarizado) 6,60

Os queijos elaborados com **BIOLACT T01** apresentam características sensoriais excelentes, sem alterar a qualidade da fatiabilidade.

Uma boa elasticidade na elaboração da mussarela ocorre devido a vários fatores, porém, o mais importante é realizar uma acidificação controlada para a correta desmineralização das coalhadas, sendo isto um fator responsável pelas características do produto final. Ao mesmo tempo esta função nos fornece mais segurança na fatiabilidade e na vida útil do produto.

### FORMA DE USO

Adicionar o conteúdo sobre o 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 da espécie *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 de bactérias lácticas de uso direto para a acidificação do leite durante a produção de queijo.

### EFEITOS

Produz uma acidificação controlada, o que proporciona uma boa textura, brilho, cor e fatiabilidade da massa.

### PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Queijos de massa filada, macia e semidura tipo Mozzarella Magro, Cuartirolo, Cremoso, Cachio Cavallo, etc.

### ORIGEM

Produtos naturais selecionados não OGM.

**AEB**

**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

**BIOLACT®**