

BIOLACT T03

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

BIOLACT T03

CINÉTICA DE ACIDIFICAÇÃO

Fermento lácteo termófilo homofermentativo, de acidificação rápida composto por várias cepas da espécie *Streptococcus salivarius* subsp., *thermophilus* para a utilização na indústria láctea, em particular para a elaboração de queijos.

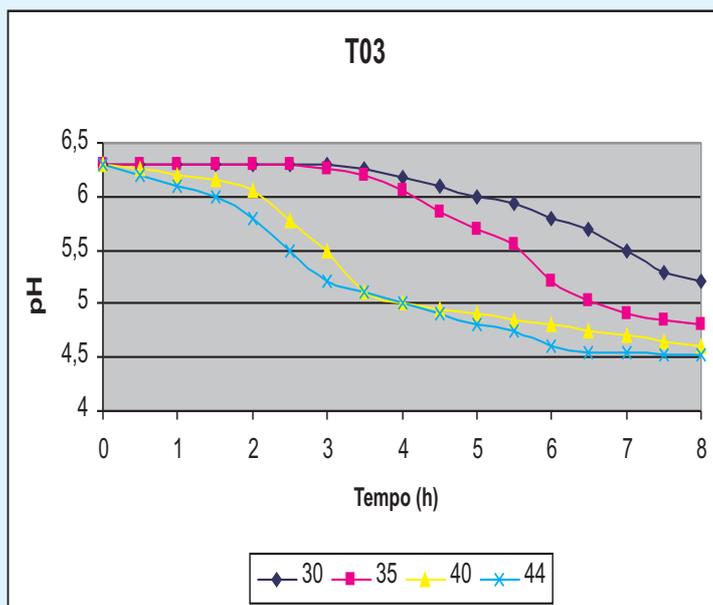


Fig. 1 - Curvas de acidificação do T03 em diferentes temperaturas. Condições da prova: Leite Reconstituído pasteurizado (10%), esterilização 12 min a 121°C, pH (padronizado) 6,3

Pelas características próprias proporciona queijos com sabor e aromas delicados em relação a outros fermentos análogos, resultado ideal para a elaboração de muitos tipos de queijos.

BIOLACT T03 garante uma perfeita estrutura das massas, sendo que por sua equilibrada acidificação produz uma desmineralização adequada, deixando a massa extremamente elástica. Isto se transforma em uma melhor fatiabilidade do produto acabado. Produz queijos com ótimas características filantes, resultado ideal para a preparação de pizzas e outros alimentos com queijo cozido.

BIOLACT T03 confere aos queijos uma elevada capacidade de eliminar o soro, e de absorver água no momento da filagem, proporcionando aumento de umidade, e conseqüentemente aumento de rendimento, sem prejudicar o fatiado. Em queijos de massa macia permite obter maior rendimento de coalhada, devido a ótima sineresis que ocorre durante a acidificação.

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 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 do queijo

EFEITOS

Produz uma acidificação rápida nas massas filadas, entre outras.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Queijos de massa filada, macia e semidura tipo: Mussarela, Provolone, Caccio Cavallo, Cremoso, Magro, Cuartirolo, etc.

ROTAÇÕES DISPONÍVEIS

T03-1, T03-2, T03-3.

ORIGEM

Produtos naturais selecionados não OGM.

MELHORA AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DOS QUEIJOS

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®