

# BIOLACT T04

## FERMENTO LÁCTICO TERMÓFILO LIOFILIZADO, SELECIONADO PARA QUEIJOS DE PASTA COZIDA

### BIOLACT T04

### GARANTE ACIDIFICAÇÕES MAIS RÁPIDAS

### MELHORA AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS DOS QUEIJOS

Fermento lácteo termófilo, para acidificações rápidas com elevada produção de aromas. Composto por várias cepas das espécies *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* para utilização na indústria láctea, em particular para elaboração de queijos.

Por sua composição, em especial o *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, aporta aromas e sabores mais acentuados. Resultado ideal para queijos em que se obtêm uma personalidade forte e típica. Por sua própria atividade proteolítica. **BIOLACT T04** permite reduzir o tempo de maturação, favorecendo a rotação em câmaras de amadurecimento e reduzindo a imobilização do estoque.

Em queijos de massa firme garante uma rápida acidificação e uma correta desmineralização da massa, isto se traduz em uma melhor estrutura e fatiabilidade do produto acabado. Produz queijos que não perdem sua elasticidade, nem suas características filantes, ideal para a preparação de pizzas e outros alimentos com queijo cozido.

Os queijos firmes elaborados com **BIOLACT T04** se distinguem pela facilidade com que se fatia.

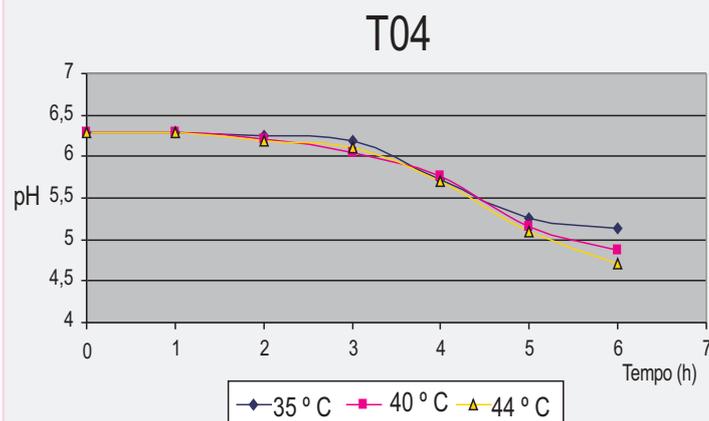


Fig. 1 - Curvas de acidificação do T04 em diferentes temperaturas. Condições da prova: Leite Reconstituído pasteurizado (10%), esterilização 12 min a 121°C, pH (padronizado) 6,3

O sabor é agradável, conferindo ao paladar uma sensação agradável e suave. Evita o desenvolvimento de sabores amargos. Resiste à concentração de sal até 4%. É preferível trabalhar entre 39 e 42° C.

### 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*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* 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: Mozzarella, Provolone, Caccio Cavalo, Cremoso, Magro, Cuartirolo, etc.

### ROTAÇÕES DISPONÍVEIS

T04-1, T04-2, T04-3.

### 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**