

# BIOLACT T12

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

### BIOLACT T12

### CINÉTICA DE ACIDIFICAÇÃO

Fermento láctico termófilo, para acidificação de velocidade moderada, com destacada produção de aromas e sabores.

É composto por *Streptococcus salivarius*, subsp. *thermophilus*, *Lactobacillus delbrückii*, subsp. *bulgaricus*, *Lactobacillus helveticus* e *Lactobacillus casei*.

Devido ao seu equilibrado conteúdo de culturas saborizantes e aromatizantes, permite obter queijos muito destacados organolépticamente.

Em alternativa a utilização de soro fermento, **BIOLACT T12** garante uma redução nos riscos de contaminação por fungos ou microrganismos gasógenos (leveduras, coliformes, etc).

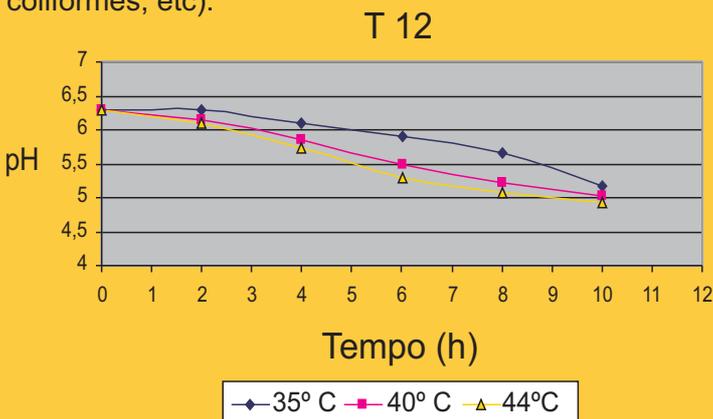


Fig. 1 - Curvas de acidificação do T12 em diferentes temperaturas. Condições da prova: Leite Reconstituído pasteurizado (10%), esterilização 12 min a 121°C, pH (padronizado) 6,3

Desenvolve rapidamente aromas e sabores na fase de maturação, permitindo colocar os queijos no mercado em tempos mais curtos e com teor mais elevado de umidade, porém com características organolépticas diferenciadas.

Em queijos tipo parmesão, o **BIOLACT T12** proporciona uma textura granulada ideal e equilibrada em relação à intensidade de aromas e sabores.

Quando é utilizado na fabricação de queijos do tipo provolone, mussarela, etc., é ideal para filar no dia seguinte deixando a massa fora do soro.

Utilizado em combinação com bactérias do tipo propiônica permite uma boa produção de olhaduras em queijos do tipo Emmenthal, Gruyere. **BIOLACT T12** resiste a temperaturas de cozimento maior que 50° C. Sua particular combinação de culturas garante a hidrólise de peptídeos que poderiam conferir sabor amargo.

### 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 *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*, *Lactobacillus delbrückii* subsp. *bulgaricus*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus casei* 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

É um fermento láctico composto por várias cepas

### EFEITOS

Padroniza a qualidade e as propriedades organolépticas do queijo

### PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Queijos cozidos de massa semidura e dura como o Sardo, Sbriz, Parmesão, Gruyere, Emmenthal, Provolone, Mussarela, etc.

### ORIGEM

Produtos naturais selecionados não OGM

### MELHORA AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DOS QUEIJOS

**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**®

Atualizado em 13/09/2007