

BIOLACT M01

CULTIVO LACTICO LIOFILIZADO SELECCIONADO PARA LA INDUSTRIA LACTICA

BIOLACT M01 es un fermento mesófilo, homofermentativo, de elevada actividad proteolítica.

Es un cultivo láctico compuesto por varias cepas de las especies *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* (L. L) y *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* (L. C), para la utilización en la industria láctea, en particular para la elaboración de quesos.

La acción de las diferentes cepas de *Lactococcus Lactis* sabs. *Cremoris* realzan el sabor y el aroma de los quesos por la producción de péptidos de bajo peso molecular, que confieren una mayor personalidad y tipicidad.

Por esta razón permite reducir los tiempos de afinado, esto se traduce en:

1. Mayor rotatividad de los quesos en las cámaras de frío como consecuencia menor inmovilización de capital.
2. Aumenta el rendimiento en quesos por menor pérdida de humedad.
3. Reduce los tiempos de contaminación ambiental en la cámara de maduración, hay menor posibilidad de desarrollo de hongos, levaduras, ácaros, etc. en la superficie de los quesos.
4. Reducción de la mano de obra.

La selección de cepas de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* garantiza acidificaciones uniformes y seguras, asegurando una óptima estructura y disminuyendo los riesgos de recontaminación por microorganismos gasógenos y de *staphylococcus*.

Campos de empleo: es ideal para la elaboración básica de quesos de elevada humedad tipo (Cottage, Petit Suisse, Quark, Minas, Padrao, Dambo, Gouda, Chanco, Fontina, Raclette, Saint Paulin, Edam), y para quesos de pasta enmohecida (Camembert, Brie, Roquefort, Gorgonzola).

Por sus características BIOLACT M01 estandariza la calidad y las propiedades organolépticas de los quesos, protegiéndolos de posibles recontaminaciones.

BIOLACT M01 es recomendado para todo tipo de masa semidura y blanda, pudiendo ser utilizado en combinación con especies aromatizantes en la elaboración de quesos con ojos.

Es también utilizado como indicador de acidificaciones en quesos de masa semidura y dura.

MEJORA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS QUESOS

BIOLACT M01 facilita los procesos de coagulación y sinéresis de la cuajada, proporcionando textura, elasticidad, estructura y propiedades reológicas adecuadas.

Los quesos elaborados con BIOLACT M01 presentan una masa elástica, debido a una correcta desmineralización de la misma, conferida por la combinación de bacterias acidificantes tradicionales como el L. L y L. C. El sabor es muy suave y delicado, confiriendo al paladar una sensación agradable y tersa.

DOSIS DE EMPLEO

200 unidades (U), cada 1000 L. de leche.

FORMA DE EMPLEO

Adicionar el contenido del sobre en la leche durante el llenado de la tina, de manera que el cultivo se adapte al medio por un tiempo de treinta minutos antes de adicionar el cuajo.

COMPOSICION

Bacterias lácticas soporte inerte.

PRESENTACION Y ROTACIONES

Sobres laminados de 100, 200, 400 y 1000 U. Embalajes especiales por encargo. Rotaciones: M01-1, M01-2 y M01-3.

Productos naturales seleccionados no OGM

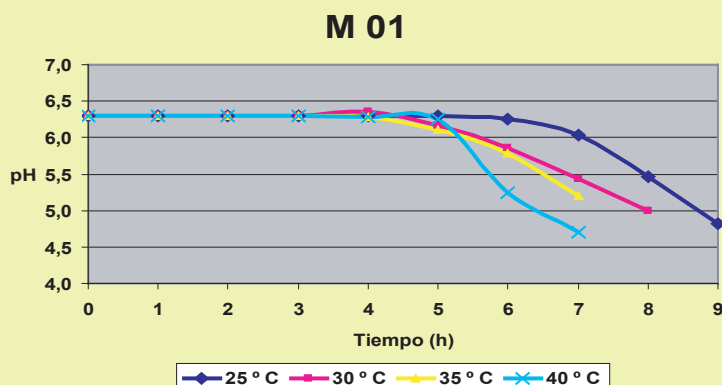


Fig. 1-curvas de acidificación del M01 a diferentes temperaturas.
Condiciones de ensayo: LRS* (10%), esterilización 12 min. a 121°C, pH (estandarizado) 6,3

Distribuido en Argentina por: AEB Argentina S. A. Rodriguez Peña 2431 Maipú - Mendoza CP 5515 - Argentina Tel/Fax: +54(261)4979144

Distribuido en Chile por: Marcelo Moya Teléfono + 56 82098820 - Santiago

Distribuido en Uruguay por: Marcos Pisano Regio Teléfono + 598 99 521011 - Montevideo

BIOLACT®