

BIOLACT M02

CULTIVO LACTICO LIOFILIZADO SELECCIONADO PARA LA INDUSTRIA LACTICA MESOFILO ACIDIFICANTE RAPIDO

BIOLACT M02 Es un cultivo láctico compuesto por varias cepas de las especies *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *ceremoris* y *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* para la utilización en la industria láctea, en particular para la elaboración de quesos.

GARANTIZA ACIDIFICACIONES RAPIDAS

Por su elevada actividad BIOLACT M02 permite alcanzar acidificaciones rápidas aún en condiciones difíciles, pudiendo aumentarla producción diaria de quesos hasta en un 30%, comparándolo con la mayoría de los fermentos presentes en el mercado.

ASEGURA GRAN VERSATILIDAD

La actividad de BIOLACT M02 se mantiene elevada en un intervalo de temperatura extremadamente amplio. Por estas características BIOLACT M02 estandariza la calidad y las propiedades organolépticas de los quesos, protegiéndolos de posibles contaminaciones.

BIOLACT M02 es recomendada 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 como indicador de acidificaciones en quesos de masa semidura y dura.

MEJORA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS QUESOS

facilita los procesos de coagulación y sinéresis de la cuajada, proporcionando textura, elasticidad, estructura y propiedades reológicas adecuadas. Los quesos elaborados con BIOLACT M02 presentan un excelente feteado, debido a una correcta desmineralización de la masa. 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

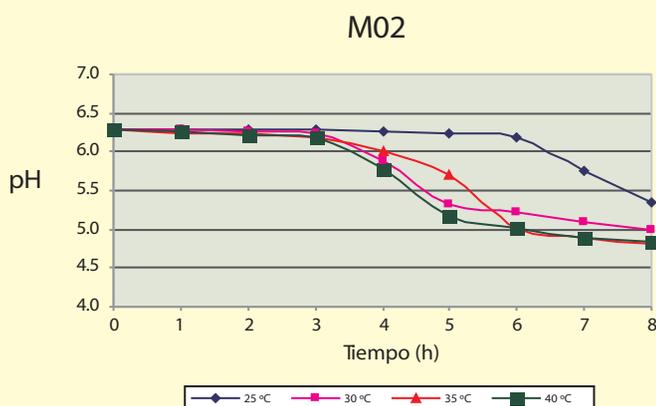
Bacterias lácticas sobre soporte inerte.

PRESENTACION Y ROTACIONES

Sobres laminados de 100, 200, 400 y 1000 U. Embalajes especiales por encargo. Rotaciones: M02-1, M02-2 y M02-3.

Productos naturales seleccionados no OGM

Fig. 1-curvas de acidificación del M02 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. Tel. : +5682098820 - Santiago.
Distribuido en Uruguay por: Marcos Pisano Regio. Tel.: +59899521011 - Montevideo

BIOLACT®