

BIOLACT M03

CULTIVO LACTICO LIOFILIZADO SELECCIONADO PARA LA INDUSTRIA LACTEA

BIOLACT M03 es un cultivo láctico compuesto por varias cepas de las especies *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* y *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar *diacetylactis* para la utilización en la industria láctea, en particular para la elaboración de quesos.

GARANTIZA UNA IMPORTANTE PRODUCCIÓN DE GAS Y AROMA

Por su carácter heterofermentante BIOLACT M03 desarrolla una alta producción de diacetilo, acetoina y CO₂.

Por estas características BIOLACT M03 estandariza la calidad y las propiedades organolépticas de los quesos. BIOLACT M03 es recomendada para obtener quesos con ojos limitados, bien distribuidos y con aroma delicado. Para quesos de masa semidura con presencia de ojos tipo Pategrás, Colonia, Holanda y productos tales como crema y mantequilla.

La combinación de ambas bacterias permite alcanzar resultados favorables en cuanto a la producción de aromas y CO₂, siendo para ello necesario trabajar con un fermento de acidificación controlada.

El *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar *diacetylactis* libera diacetilo y acetoina desde el comienzo de su desarrollo.

El *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* metaboliza también el ácido cítrico desde el comienzo, pero a diferencia de la anterior libera sus productos al alcanzar un pH cercano a 5,6.

MEJORA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS QUESOS

Los quesos elaborados con BIOLACT M03 presentan desarrollo de aroma típico y formación de ojos en los quesos.

Se recomienda su utilización en quesos de delicado aroma.

DOSIS DE EMPLEO

Del total del cultivo a agregar, utilizar entre un 10 - 25 % como complemento aromático en combinación con una cultura acidificante como el M02

FORMA DE EMPLEO

Adicionar el contenido del sobre en la leche durante el llenado de la tina combinado con el cultivo M02 acidificante, de manera que 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.
Sin rotaciones, cultivo multicepa.

Productos naturales seleccionados no OGM