BIOLACT M04

CULTIVO LACTICO LIOFILIZADO SELECCIONADO PARA LA INDUSTRIA LACTICA

BIOLACT M04 es un cultivo láctico compuesto por varias cepas de la especie *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris* para la utilización en la industria láctea, en particular para la elaboración de quesos.

GARANTIZA UNA BUENA PRODUCCIÓN DE GAS Y AROMA

Por su carácter heterofermentante BIOLACT M04 desarrolla una alta producción de CO₂ y compuestos aromáticos.

Por estas características BIOLACT M04 estandariza la calidad y las propiedades organolépticas de los quesos. BIOLACT M04 es recomendado para todo tipo de quesos con formación de gas de masa semidura.

También puede ser aplicado para elaboración de mantequillas y cremas de leche fermentada

MEJORA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS QUESOS

Los quesos elaborados con BIOLACT M04 presentan desarrollo de aroma típico y formación de ojos en los quesos cuando así se desee. Se recomienda su utilización en quesos de delicado aroma.

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: Cultivo multicepa sin rotaciones.

Productos naturales seleccionados no OGM