

BIOLACT M05

CULTIVO LACTICO LIOFILIZADO SELECCIONADO PARA LA OBTENCION DE QUESOS CON OJOS

BIOLACT M05 Es un cultivo láctico compuesto por varias cepas de las especies *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Streptococcus salivarius* subsp. *termophilus* y *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar *diacetylactis* para la utilización en la industria quesera. Particularmente apto para la acidificación de leche durante la elaboración de queso de masa blanda, semidura, con formación de ojos (fermentación heterofermentativa) como Edam, Gouda, Reino, Colonia y Dambo.

GARANTIZA ACIDIFICACIONES RAPIDAS CON PRODUCCION DE GAS Y AROMAS AGRADABLES

Al ser un cultivo mixto BIOLACT M05 posee una elevada actividad que permite alcanzar acidificaciones medias a rápidas aún en condiciones difíciles, pudiendo aumentar la producción diaria de quesos hasta en un 30%, comparándolo con la mayoría de los fermentos presentes en el mercado. Por estas características BIOLACT M05 estandariza la calidad y las propiedades organolépticas de los quesos, protegiéndolos de posibles recontaminaciones.

MEJORA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS QUESOS

BIOLACT M05 facilita los procesos de coagulación y sinéresis de la cuajada, proporcionando textura, elasticidad, estructura y propiedades reológicas adecuadas. Los quesos elaborados con BIOLACT M05 presentan una masa elástica, brillante con formación de ojos. 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: M05-1, M05-2 y M05-3

Productos naturales seleccionados no OGM

Fig. 1-curvas de acidificación del M05 a diferentes temperaturas. Condiciones de ensayo: LRS* (10%), esterilización 12 min. a 121°C, pH (estandarizado) 6,3

