

BIOLACT Y01-C

CULTIVO LACTICO LIOFILIZADO SELECCIONADO PARA LA PRODUCCION DE YOGUR

BIOLACT Y01-C Es un cultivo láctico liofilizado compuesto por varias cepas de las especies *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* para la producción de yogur y leches fermentadas.

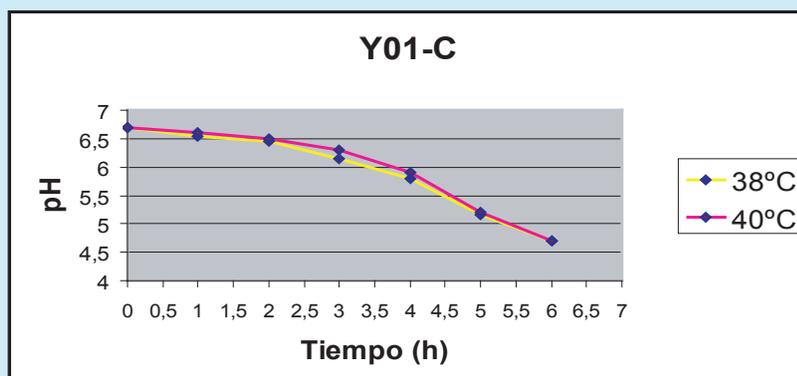
GARANTIZA UNA BUENA TEXTURA Y VISCOSIDAD

El yogur elaborado con el fermento BIOLACT Y01-C presenta baja post-acidificación, manteniendo el producto prácticamente inalterado durante su vida útil, reduciendo al mínimo el peligro de devolución debido a la presencia de suero libre en la superficie del yogur firme (sinéresis), Otorga al yogur un sabor suave y delicado, dejándolo más aceptable para la mayoría de los consumidores.

PROPORCIONA EXCELENTES CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Para fermentaciones rápidas se recomiendan temperaturas de 42°C, y para fermentaciones lentas sugerimos una temperatura entre 38° y 40° C que proporciona un leve aumento de viscosidad. La elección de la temperatura depende del tipo de producto final que se desea obtener y de los tiempos de fabricación disponibles. Biolact Y01-C es utilizado en la producción de yogurt en bandejas, batidos, bebidas lácteas y leches fermentadas con consistencia cremosa, sabor y aroma agradable.

Fig.1 curvas de acidificación de Y01-C a diferentes temperaturas.
Condiciones de prueba: Leche reconstituída pasteurizada(10%), esterilización 12 min. a 121°C, pH (padronizado) 6,8



DOSIS DE EMPLEO

400 unidades (u), cada 2000 L. de leche.

PRICIPALES APLICACIONES

Yogur batido, aflanado, bebidas lácteas y otras leches fermentadas.

FORMA DE EMPLEO

Adicionar el contenido del sobre a la leche después de realizado el proceso de esterilización y luego de alcanzar la temperatura de incubación correspondiente.

COMPOSICION

Bacterias lácticas sobre soporte inerte.

EFEKTOS

Confiere a los productos excelente viscosidad, sabor suave y aroma muy agradable.

Productos naturales seleccionados no OGM

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®