

BIOLACT Y01

CULTIVO LACTICO LIOFILIZADO SELECCIONADO PARA LA PRODUCCION DE YOGUR

BIOLACT Y01 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

BIOLACT Y01 se recomienda para obtener una viscosidad de media a alta, proporcionando textura cremosa y suavidad al producto final.

CINETICA DE ACIDIFICACION

BIOLACT Y01 se destaca por provocar una acidificación rápida a las dosis recomendadas.

Por esto consigue un descenso del pH en tiempos cortos (de 6.5 a 4.5 en 4 Hrs a 42 °C).

PROPORCIONA EXCELENTES CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

BIOLACT Y01 además de proporcionar una buena viscosidad y textura, produce compuestos aromáticos a base de diacetilosque caracterizan el producto final.

DOSIS DE EMPLEO

200 unidades (u), cada 1000 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 y soporte inerte.

PRESENTACION Y ROTACIONES

Sobres laminados de 100, 200, 400 y 1000 U
Embalajes especiales por encargo.
Rotaciones: Y01-1, Y01-2 y Y01-3.

Productos naturales seleccionados no OGM

Fig. 1-curvas de acidificación del Y01 a diferentes temperaturas.
Condiciones de ensayo: LRS* (10%), esterilización 12 min. a 121°C, pH (estandarizado) 6,3

