

# BIOLACT Y02

## CULTIVO LACTICO LIOFILIZADO SELECCIONADO PARA LA PRODUCCION DE YOGUR Y LECHE FERMENTADAS

BIOLACT Y02 Es un cultivo láctico compuesto por varias cepas de las especies *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* para la utilización en la industria láctea, en particular para la producción de yogur y leches fermentadas.

### GARANTIZA UNA BUENA TEXTURA Y VISCOSIDAD

BIOLACT Y02 se recomienda para obtener una viscosidad de media a baja, proporcionando alto sabor al yogur y suavidad al producto final.

### CINETICA DE ACIDIFICACION

BIOLACT Y02 se destaca por provocar una acidificación rápida a las dosis recomendadas.

Por esto consigue un descenso del pH en tiempos cortos.

### PROPORCIONA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ADECUADAS

BIOLACT Y02 además de proporcionar una buena viscosidad y textura, produce compuestos aromáticos a base de diacetilos que caracterizan el producto final.

### DOSIS DE EMPLEO

200 unidades (u), cada 1000 L. de leche.

### PRINCIPALES 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

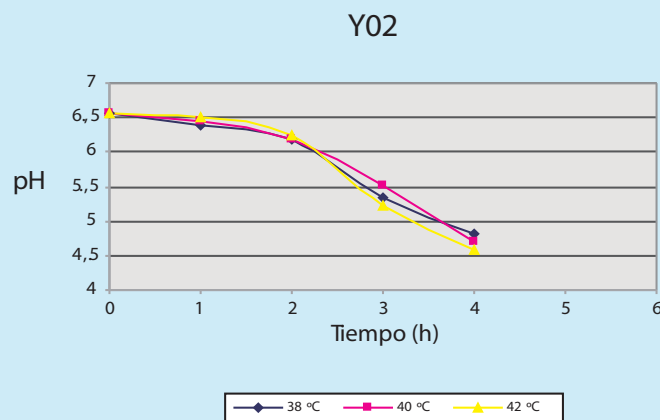
Bacterias lácticas y soporte inerte.

### PRESENTACION Y ROTACIONES

Sobres laminados de 100, 200, 400 y 1000 U. Embalajes especiales por encargo. Rotaciones: Y02-1, Y02-2 y Y02-3.

Productos naturales seleccionados no OGM

Fig. 1-curvas de acidificación del Y02 a diferentes temperaturas.  
Condiciones de ensayo: LRS \* (10%), esterilización 12 min. a 121°C, pH (estandarizado) 6,56



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®**