




НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

Сайт: alterstart.ru, тел: +79063076980, +7(8452)37-67-02, e-mail: alter-start@yandex.ru

СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ	АльтерСтарт Кварта 100 А (аналог Даниско Choozit Flav 54 LYO) Ароматообразующая культура для полутвердых сыров, сыров типа Чеддар. Лиофилизированная, концентрированная. Для прямого внесения в перерабатываемое молоко и молочные основы.
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	Сокращение сроков созревания полутвердых сыров, сыров типа Чеддар. Высвобождение вкуса и аромата в сырах.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива»  Получено с официального сайта НПО «Альтернатива» Подтверждено электронной цифровой подписью НПО «Альтернатива»
ОПИСАНИЕ	Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета
СОСТАВ	Lactobacillus helveticus
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 21.10.60 - 034-37794199-2020
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА (ЕА)	Рекомендуемая дозировка* (ЕА - единица активности, указана на упаковке): - сыр Чеддар: 0,1 ЕА на 100 л перерабатываемого молока; - полутвердые сыры: 0,1 ЕА на 100 л перерабатываемого молока <i>*Обращаем ваше внимание: нормативы введения закваски зависят от рецепта, технологии производства и требуемых свойств готового продукта.</i>
СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	1. Добавить порошок культуры прямо в перерабатываемое молоко вместе с основной закваской. 2. Тщательно размешать до равномерного распределения культуры по всему объёму. 3. При перемешивании избегайте пенообразования и попадания воздуха в молоко.
РАЗМЕР УПАКОВКИ	- 5 ЕА. Пакет рассчитан на ≈ 5 т молока, - 0,5 ЕА. Пакет рассчитан на ≈ 500 л молока. Вес культуры в пакете может меняться в разных партиях в зависимости от активности самой культуры. При этом объем молока, на который рассчитан пакет, остается неизменным.
СРОК ГОДНОСТИ	18 месяцев.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	Хранить в сухом месте при температуре ≤ -18° С. Если культура хранится при отрицательных температурах, перед вскрытием пакет необходимо поместить в комнатную температуру на 30-60 минут.