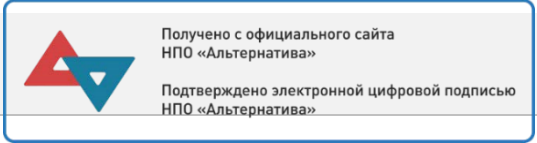


СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ	АльтерСтарт Кварта 102 А Ароматообразующая культура для твердых, полутвердых сыров, сыров типа Чеддар. Лиофилизированная, концентрированная. Для прямого внесения в перерабатываемое молоко и молочные основы.
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	Сокращение сроков созревания твердых, полутвердых сыров, сыров типа Чеддар. Высвобождение вкуса и аромата в сырах.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива» 
ОПИСАНИЕ	Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета
СОСТАВ	Pediococcus acidilactici
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; - твердые, 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	- 10 ЕА. Пакет рассчитан на ≈ 2,5 т молока, - 1 ЕА. Пакет рассчитан на ≈ 250 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.