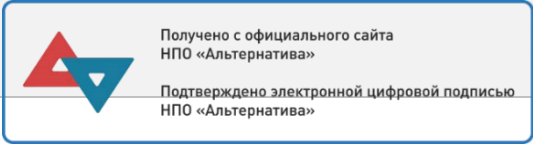




СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ	АльтерСтарт Кварт 2 Молочная закваска для сыров и сыров с подплавленной сырной массой. Лиофилизированная, концентрированная. Для прямого внесения в перерабатываемое молоко и молочные основы.
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	Приготовление сыров и сыров с подплавленной сырной массой
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива» 
ОПИСАНИЕ	Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета
СОСТАВ	Lactobacillus delbrueckii подвид Lactis, Lactobacillus helveticus
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 21.10.60 - 034-37794199-2020
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА (ЕА)	Рекомендуемая дозировка* (ЕА - единица активности, указана на упаковке): - сыры: 0,1-0,3 ЕА на 100 л перерабатываемого молока, - сыры с подплавленной сырной массой: 0,1-0,5 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 закваски прямо в перерабатываемое молоко. 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 \approx 2,5 т молока, - 1 ЕА. Пакет рассчитан на \approx 250 л молока. Вес закваски в пакете может меняться в разных партиях в зависимости от активности самой закваски. При этом объем молока, на который рассчитан пакет, остается неизменным.
СРОК ГОДНОСТИ	18 месяцев.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	Хранить в сухом месте при температуре $\leq 4^{\circ}$ С. Если закваска хранится при отрицательных температурах, перед вскрытием пакет необходимо поместить в комнатную температуру на 30-60 минут. Дольше при комнатной температуре закваску хранить нежелательно – это приведет к снижению ее рабочих свойств.