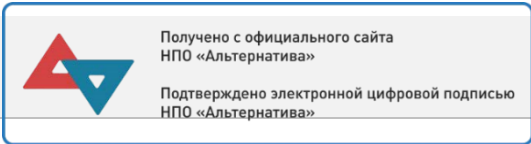




НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ	АльтерСтарт Кварта 4 Молочная закваска для твердых сыров. Лиофилизованная, концентрированная. Для прямого внесения в перерабатываемое молоко и молочные основы.
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	Приготовление твердых сыров типа Parmesan, Romano, Grana, Pantaleo, Toma, Pecorino Sardo, Ланкаширский сыр и пр.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива» 
ОПИСАНИЕ	Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета
СОСТАВ	Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii подвид Lactis, Lactobacillus helveticus, носитель сахара и мальтодекстрин
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 21.10.60 - 034-37794199-2020
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА (ЕА)	Рекомендуемая дозировка* (ЕА - единица активности, указана на упаковке): - твердые и полутвердые сыры: 6,25 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	- 100 ЕА. Пакет рассчитан на \approx 1 т молока, - 10 ЕА. Пакет рассчитан на \approx 100 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.