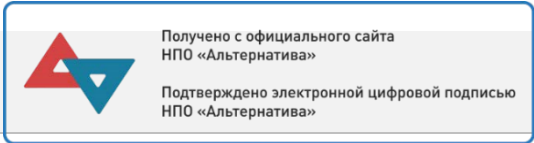


СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ	АльтерСтарт Кварта 6 Молочная закваска для мягких сыров. Лиофилизированная, концентрированная. Для прямого внесения в перерабатываемое молоко и молочные основы.
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	Приготовление сыров типа моцарелла, сулугуни, пицца-сыр и сыров, полученных путем чеддеризации сырной массы.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива» 
ОПИСАНИЕ	Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета
СОСТАВ	Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii подвид bulgaricus
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 21.10.60 - 034-37794199-2020
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА (ЕА)	Рекомендуемая дозировка* (ЕА - единица активности, указана на упаковке): - сыры типа моцарелла, сулугуни, пицца-сыр и сыров, полученных путем чеддеризации сырной массы: 2,5-10 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	- 100 ЕА. Пакет рассчитан на ≈ 1 т молока, - 10 ЕА. Пакет рассчитан на ≈ 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 ≤ 4° 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.