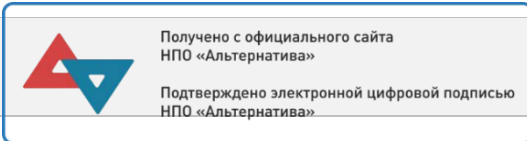




НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

СПЕЦИФИКАЦИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ	АльтерСтарт Квинта 1 (аналог Choozit MA 11 LYO) Молочная закваска для сыров, творога и сметаны. Лиофилизированная, концентрированная. Для прямого внесения в перерабатываемое молоко.
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	Приготовление мягкого, полутвердого и твердого сыров, сыров типа Эмменталь, Raclette, Fontine, Saint Paulin, незрелого сыра, творога, сметаны.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	НПО «Альтернатива» 
ОПИСАНИЕ	Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета
СОСТАВ	Мезофильные гомоферментативные культуры, Lactococcus lactis (подвид Lactis), Lactococcus lactis (подвид Cremoris).
НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ	ТУ 21.10.60 - 034-37794199-2020
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА (ЕА)	Рекомендуемая дозировка* (ЕА - единица активности, указана на упаковке): - мягкий сыр: 6,25 ЕА на 100 л перерабатываемого молока, - сыры типа Эмменталь, Raclette, Fontine, Saint Paulin: 6,25 ЕА на 100 л перерабатываемого молока, - незрелый сыр: 3,75-6,25 ЕА на 100 л перерабатываемого молока, - сметана, творог: 4-6 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 \approx 1,5 т молока, - 10 ЕА. Пакет рассчитан на \approx 150 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.