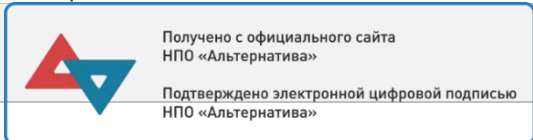




## НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ «АЛЬТЕРНАТИВА»

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

### СПЕЦИФИКАЦИЯ

<b>НАИМЕНОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ</b>	<b>АльтерСтарт Квинта 3</b> (аналог Даниско Choozit MM 101 LYO) Молочная закваска для сыров, творога. Подходит для сыров с низкой температурой второго нагревания. Лиофилизированная, концентрированная. Для прямого внесения в перерабатываемое молоко.
<b>ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ</b>	Приготовление твердых и полутвердых сыров (например, Гауда, Эдам, Пармезан швейцарские сыры); мягких сыров (с голубой и белой плесенью из коровьего и козьего молока); незрелых сыров; творога, кварка.
<b>ПРОИЗВОДИТЕЛЬ</b>	НПО «Альтернатива» 
<b>ОПИСАНИЕ</b>	Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета
<b>СОСТАВ</b>	Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Lactococcus diacetylactis
<b>НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>	ТУ 21.10.60 - 034-37794199-2020
<b>РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА (ЕА)</b>	Рекомендуемая дозировка* (ЕА - единица активности, указана на упаковке): - мягкий сыр, твердый и полутвердый сыр, сыры с чеддеризацией, сыры с плесенью: 6,25 ЕА на 100 л перерабатываемого молока, - незрелый сыр: 3,75 - 6,25 ЕА на 100 л перерабатываемого молока, - творог, кварк: 4 - 6 DCU на 100 л перерабатываемого молока. <i>*Обращаем ваше внимание: нормативы введения закваски зависят от рецепта, технологии производства и требуемых свойств готового продукта.</i>
<b>СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ</b>	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.
<b>РАЗМЕР УПАКОВКИ</b>	- 100 ЕА. Пакет рассчитан на ≈ 1,5 т молока, - 10 ЕА. Пакет рассчитан на ≈ 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.
<b>СРОК ГОДНОСТИ</b>	18 месяцев.
<b>УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ</b>	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.