


СПЕЦИФИКАЦИЯ

| | |
|-------------------------------------|--|
| НАИМЕНОВАНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ | АльтерСтарт Квинта 4 Молочная закваска для кисломолочной продукции и сыров. Лиофилизированная, концентрированная. Для прямого внесения в перерабатываемое молоко. |
| ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ | Приготовление кисломолочных продуктов, сквашенных молочных продуктов, сыров (типа Моцарелла, Пармезан, Эмменталь, Маасдам, Лиидамер). |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬ | НПО «Альтернатива»  <p>Получено с официального сайта НПО «Альтернатива» Подтверждено электронной цифровой подписью НПО «Альтернатива»</p> |
| ОПИСАНИЕ | Порошок, гранулы от белого до бежевого цвета |
| СОСТАВ | <i>Streptococcus thermophilus</i> |
| НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ | ТУ 21.10.60 - 034-37794199-2020 |
| РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗИРОВКА (ЕА) | Рекомендуемая дозировка* (ЕА - единица активности, указана на упаковке): - кисломолочные продукты: 5-10 ЕА на 100 л перерабатываемого молока, - сквашенные молочные продукты: 10-30 ЕА на 100 л перерабатываемого молока, - сыры: 10-20 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 | <ol style="list-style-type: none"> 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. |