

Описание

В состав **Lyofast MT 096 FET** входят специально отобранные штаммы *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* biovar *diacetylactis*, *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *lactis*, *Lactobacillus helveticus* и *Leuconostoc* ssp. **Lyofast MT 096 FET** обеспечивает равномерное и контролируемое производство Альпийского / горного / «Берг» сыра, полутвердых сыров типа Раклет или Тильзитер и твердых сыров типа Аппенцеллер, Грюйер или Грейерзер.

Применение

Равномерно внесите сухую заквасочную культуру непосредственно в перерабатываемое молоко. Процесс должен происходить в стерильных условиях, необходимо обеспечить равномерное распределение культуры путем легкого перемешивания. В качестве общих рекомендаций можно использовать следующие данные по внесению закваски.

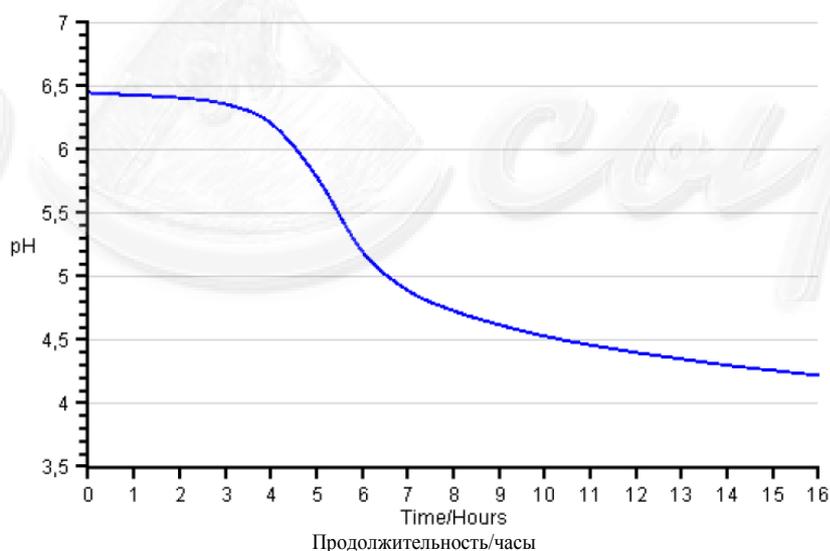
Продукт	УС/100л	Продукт	УС/100л
Полутвердый сыр	1.0-3.0	Твердый сыр	0.8-2.5

Информация по кислотообразованию

Стандартное лабораторное тестирование по сквашиванию осуществляется с использованием сухого молока, восстановленного при заданной температуре при соотношении 9%.

Параметры сквашивания: норма внесения закваски – 1 УС на 100 литров молока.

Стандартная активность: выраженная, как соотношение температура / продолжительность / pH: 37°C / 6 часов / pH 5.2 ± 0.15

**Данные по заквасочной культуре**

Данные были получены в стандартных лабораторных условиях и, соответственно, должны рассматриваться как общие рекомендации.

Если сыр должен иметь мезофильный характер, рекомендуемая максимальная температура сквашивания составляет 41°C ± 2°C, в то время как для работы термофильных культур максимальная температура сквашивания может достигать 51°C ± 2°C.

Оптимальная температура для роста	30-37°C	Диацил производство	+
Результат сквашивания	pH 4.2	Газообразование/цитрат/мочевина	++
Максимальная температура сквашивания	Макс.43°C		

Хранение

Невыскранные пакеты следует хранить при температуре ниже - 17°C.

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)

Упаковка	Закваски сублимационной сушки упаковывают в водо- и воздухонепроницаемые алюминиевые пакеты, упаковочный материал является пищевым. Lyofast MT 096 FET имеется в наличии (в единицах активности): 10 и 50 UC.	
Срок хранения	18 месяцев при условии хранения при температуре ниже -17°C.	
Тяжелые металлы	Pb (свинец)	<1 ppm
	Hg (ртуть)	<0.03 ppm
	Cd (кадмий)	<0.1 ppm
	<i>Анализ на регулярной основе*</i>	
Микробиологические данные	<i>Bacillus cereus</i>	<100 КОЕ/г метод: Сакко M10 (1)
	Коагуляза-положительные* стафилококки	<10 КОЕ/г метод: Сакко M11 (2)
	Энтеробактерии	<10 КОЕ/г метод: Сакко M2(3)
	Кишечная палочка	<1 КОЕ/г метод: Сакко M27 (4)
	<i>Листерия моноцитогенная*</i>	не обнаружено в 25 г метод: Сакко M13 (5)
	Грибки и дрожжи	<10 КОЕ/г метод: Сакко M3 (6)
	<i>Сальмонелла spp'</i>	не обнаружено в 25 г метод: Сакко M12 (7)
	<i>*Анализируется на регулярной основе. Все аналитические методы могут быть предоставлены по запросу. (1)ISO 7932; (2)ISO6888-1-2; (3) ISO 215281-2; (4) ISO 11866-1-2/IDF 170-1-2; (5)ISO 11290-1-2; (6)ISO 6611/IDF 94; (7) ISO6785/IDF 93</i>	
ГМО	Штаммы микроорганизмов не являются генетически модифицированными (ГМО) в соответствии с Директивой ЕС 2001/18/ЕС. Штаммы выделяют из натуральных источников. В составе используемого сырья также отсутствует ГМО в соответствии с Директивой (ЕС) No. 1829/2003, и Директивой (ЕС) No. 1830/2003. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.	
Аллергены	Используемое сырье, как правило, на основе молочных ингредиентов. Никакие материалы не содержат следующих компонентов и их производных: арахис, лесной орех, кунжут, яйца, рыба, креветки, моллюски, ракообразные, сульфит; зерновые, содержащие глютен, сельдерей, горчица, соя и люпин. Подтверждающее информационное письмо может быть предоставлено по запросу.	
Информация о безопасности	С паспортом безопасности материала можно ознакомиться на сайте www.saccosrl.it	
Сертификат	Сертификат на партию может быть предоставлен по запросу.	
ISO:	Компания Sacco S.r.L. сертифицирована по системе UNI EN ISO 9001:2008 с 1998 года, ISO 22000:2005 и FSSC с 2014 года.	
Кошерная сертификация	Культуры компании Сакко имеют кошерный сертификат, за исключением культур для поверхностного созревания.	
Сервис	Пожалуйста, свяжитесь со своим дистрибьютором для получения консультации и помощи в выборе культур и по вопросам применения в производстве. Информация о дополнительных размерах упаковки и товарных единицах также может быть предоставлена по запросу.	
Ответственность	Данная информация основана на имеющихся у нас знаниях, достоверна и представлена в духе добросовестного сотрудничества. Никакой ответственности при нарушении патентных прав не подразумевается и не предполагается.	