

Описание продукта – ТТ



ТТ – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Ротации: 20/1, 20/2, 20/3;

Состав: Streptococcus thermophilus.

Область применения:

ТТ 1, ТТ А, ТТ 20– при производстве рассольных сыров (Моцарелла, Чечил, Сулугуни и д.р.)

ТТ А- при производстве сыра Качиотта (Морбида)

Технологические режимы:

Технологические режимы	
Тем-ра свертывания молока, °С	30-35
Продолжительность свертывания молока, мин.	30-40

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
<i>S. aureus</i> в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Рекомендуемый уровень дозирования:

Доза внесения		Масса нетто
Рассольные сыры		
50 ед.	500 л	15 г
100 ед.	1000 л	30 г
500 ед.	5000 л	150 г

Условия хранения:

**Хранение заквасок при t (+ 4 °С) – 12 месяцев;
при t (–18 °С) – 24 месяца.**

Описание продукта – УО



УО – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Ротации 100/1, 100/2,
100/3, 100/4.

Состав:

Ротация	Состав
100/1, 100/2, 100/3, 100/4	Lactobacillus bulgaricus

Описание:

УО 100 – при производстве Адыгейского сыра других мягких сыров.

Рекомендуемый уровень дозировки:

Доза внесения		Масса нетто
50 ед.	500л	15 г
100 ед.	1000л	30 г
500 ед.	5000 л	150 г

Технологические режимы:

Технологические режимы	Адыгейский сыр др. Мягкие сыры
Тем-ра свертывания сыворотки, °С	36-38° до 95-150 Т° (кис-ть)
Продолжительность свертывания молока, мин.	5-10

Условия хранения:

Хранение заквасок
при t (+ 4 °С) – 12 месяцев;
при t (-18 °С) – 24 месяца.

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках, и по нашей информации является надежной. Пользователи должны, тем не менее, проводить свои собственные испытания для определения применимости нашей продукции для их специфических целей применения. Утверждения, содержащиеся здесь, являются рекомендательными и не подлежат рассмотрению в качестве гарантии любого рода.

Описание продукта – YO



YO – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Ротации: YO110/1, YO 110/2
YO 120/1, YO 120/2
YO 130/1, YO 130/2

Область применения:

YO 110 – применяется при производстве сыра Качиотта(Состенута), Таледжио

Технологические режимы:

Технологические режимы	Качиотта (Состенута) YO 110	Таледжио
Тем-ра заквашивания, °C	36	30-36
Продолжительность свертывания молока, мин.	35-40	60
Тем-ра второго нагревания, °C	28-39	-
Продолжительность второго нагревания, мин.	10-15	-

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Рекомендуемый уровень дозирования:

Доза внесения		Масса нетто
50 ед.	1000-1500 л	15 г
100 ед.	2000- 2500 л	30 г
500 ед.	5000 - 7000 л	150 г

Условия хранения:

Хранение заквасок при t (+ 4 °C) – 12 месяцев;
при t (-18 °C) – 24 месяца.

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках, и по нашей информации является надежной. Пользователи должны, тем не менее, проводить свои собственные испытания для определения применимости нашей продукции для их специфических целей применения. Утверждения, содержащиеся здесь, являются рекомендательными и не подлежат рассмотрению в качестве гарантии любого рода.

Сыр Горгонзола



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

YO110 + MM 20+ PCR - лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Для производства сыра Горгонзола используется плесень PCR, а так же закваска, в состав которой входят мезофильные газообразующие культуры, способствующие развитию плесени в сырной массе.

Микробиологическая спецификация (для закваски YO110 и MM 20):

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Рекомендуемый уровень дозирования:

Доза внесения		Масса нетто
YO110, MM 20		
50 ед.	500 л	15 г
100 ед.	1000 л	30 г
500 ед.	5000 л	150 г
PCR		
50 ед.	500 л	5 г.
100 ед.	1000 л	10 г.

Условия хранения:

Хранение заквасок
при t (+ 4 °C) – 12 месяцев;
при t (-18 °C) – 24 месяца.

Состав:

	Состав
PCR	Penicillium Roqueforti;
<u>YO110</u>	Streptococcus thermophilus; Lactobacillus bulgaricus;
MM 20	Lactococcus lactis subsp.lactis; Lactococcus lactis subsp cremoris; Lactococcus lactis subsp.lactis biovar diacetylactis; Leuconostoc mesenteroides subsp.cremoris

Технологические режимы:

Пастеризация	t = 72-75 °C, 20-25 сек.
Охлаждение молока	31-32 ° C
Внесение закваски	YO 110 + MM 20
Сквашивание	t = 31-32°C, 40-50 мин.
Внесение Плесени PCR + внесение сычужного фермента (75:25)	
Сквашивание	30 мин
Разрезка сгустка на кубики (1x1 см)	
Вымешивание	10 –20 мин
Самопрессование	20- 30 мин
Перенос сырной массы в формы (с неоднократным переворачиванием головок, с целью равномерного обезвоживания и уплотнения 3-4 часа	
Хранение (10 – 14 дней)	
Посолка сухой солью на 14 день	
Созревание 2 - 4 месяца (во время созревания делают проколы металлическими стержнями)	

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках, и по нашей информации является надежной. Пользователи должны, тем не менее, проводить свои собственные испытания для определения применимости нашей продукции для их специфических целей применения. Утверждения, содержащиеся здесь, являются рекомендательными и не подлежат рассмотрению в качестве гарантии любого рода.

Описание продукта – YO



YO – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Ротации: YO H20

Состав: Streptococcus thermophilus
Lactobacillus bulgaricus
Lactobacillus helveticus

Область применения:

YO H20 – применяется при производстве сыра Монтазио, Качиковалло, Грана Падано.

Технологические режимы:

Технологические режимы	
Тем-ра заквашивания, °C	35-36° C
Продолжительность свертывания молока, мин.	40 мин

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Рекомендуемый уровень дозировки:

Условия хранения:

Хранение заквасок при t (+ 4 °C) – 12 месяцев;
при t (-18 °C) – 24 месяца.

Доза внесения		Масса нетто
50 ед.	1000-1500 л	15 г
100 ед.	2000- 2500 л	30 г
500 ед.	5000 - 7000 л	150 г

Описание продукта - ТМ



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

ТМ - Лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Состав:

Ротация	Состав
ТМ 110	Streptococcus thermophilus Lactobacillus bulgaricus Lac.lac.sub.Lactis; Lac.lac.sub.Cremoris Lac. biovar diacetylactis; Leuc. mesent. sub.Cremoris

Описание:

ТМ 110 - применяется при производстве сыров Брынза, Фета и др.

Рекомендуемый уровень дозировки:

Доза внесения		Масса нетто
50 ед.	500л	15 г
100 ед.	1000л	30 г
500 ед.	5000 л	150 г

Технологические режимы:

Технологические режимы	Брынза, Фета
Тем-ра свертывания молока, ° С	30-35
Продолжительность свертывания молока, мин.	30-40
Тем-ра второго нагревания, ° С	33
Продолжительность второго нагревания, мин.	8-10

Условия хранения:

Хранение заквасок
при t (+ 4 °С) – 12 месяцев;
при t (-18 °С) – 24 месяца.

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках, и по нашей информации является надежной. Пользователи должны, тем не менее, проводить свои собственные испытания для определения применимости нашей продукции для их специфических целей применения. Утверждения, содержащиеся здесь, являются рекомендательными и не подлежат рассмотрению в качестве гарантии любого рода.

Описание продукта – ТМ



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297
Cod. Fiscale, P.Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

ТМ – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Ротации 140/1, 140/2,
140/3, 140/4.

Состав:

Ротация	Состав
140/1, 140/2, 140/3, 140/4	Streptococcus thermophilus Lactobacillus bulgaricus Lac.lac.sub.Lactis; Lac.lac.sub.Cremoris

Описание:

ТМ 140 – при производстве рассольных сыров (Брынза, Фета)

Рекомендуемый уровень дозировки:

Доза внесения		Масса нетто
50 ед.	500л	15 г
100 ед.	1000л	30 г
500 ед.	5000 л	150 г

Технологические режимы:

Технологические режимы	Брынза, Фета
Тем-ра свертывания молока, ° С	30-35
Продолжительность свертывания молока, мин.	30-40
Тем-ра второго нагревания, ° С	33
Продолжительность второго нагревания, мин.	8-10

Условия хранения:

Хранение заквасок
при t (+ 4 °С) – 12 месяцев;
при t (-18 °С) – 24 месяца.

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках, и по нашей информации является надежной. Пользователи должны, тем не менее, проводить свои собственные испытания для определения применимости нашей продукции для их специфических целей применения. Утверждения, содержащиеся здесь, являются рекомендательными и не подлежат рассмотрению в качестве гарантии любого рода.

Описание продукта – ММ



ММ – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Ротации: 20/1, 20/2, 20/3;
30/1, 30/2, 30/3;
50/1, 50/2, 50/3;

Состав:

Ротация	Состав
50/1, 50/2, 50/3	Lac.Lac.sub.Lactis;Lac.lac.sub.Cremoris
20/1, 20/2, 20/3	Lac.lac.sub.Lactis;Lac.lac.sub.Cremoris; Lac.biov.diacetylactis; Leuc.mesent.sub.Cremoris
30/1, 30/2, 30/3	Lac.Lac.sub.Lactis; Lac.lac. sub. Cremoris; Lac. biovar diacetylactis.

Область применения:

ММ 50 - при производстве сыров с низкой температурой второго нагревания Российской группы (Российский, Тельзит, Сметанковый и др.)

ММ 20, ММ 30 – при производстве сыров с низкой температурой второго нагревания Российской группы (Российский, Тельзит, Сметанковый и др.) и Голландской группы (Гауда, Эдам, Голландский, Костромской, Пошехонский и др.)

Рекомендуемый уровень дозировки:

Доза внесения		Масса нетто
Сыры с низкой температурой второго нагревания		
50 ед.	500 л	15 г
100 ед.	1000 л	30 г
500 ед.	5000 л	150 г

Условия хранения:

Хранение заквасок

при t (+ 4 °С) – 12 месяцев;
при t (-18 °С) – 24 месяца.

Технологические режимы:

Технологические режимы	Сыры с низкой температурой второго нагревания Российской группы	Сыры с низкой температурой второго нагревания Голландской группы
Тем-ра свертывания молока, ° С	32-34	32-35
Продолжительность свертывания молока, мин.	30-40	25-30
Тем-ра второго нагревания, ° С	40-43	38-40
Продолжительность второго нагревания, мин.	20-40	10-15

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках, и по нашей информации является надежной. Пользователи должны, тем не менее, проводить свои собственные испытания для определения применимости нашей продукции для их специфических целей применения. Утверждения, содержащиеся здесь, являются рекомендательными и не подлежат рассмотрению в качестве гарантии любого рода.

Описание продукта – ТМ



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

ТМ – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

**Ротации: 50/1, 50/2, 50/3;
60/1, 60/2, 60/3.**

Состав:

Ротация	Состав
50/1, 50/2, 50/3	Lac.Lac.sub.Lactis; Lac.lac.sub.Cremoris; Lac.biovar diacetylactis; Leuc.mesent.sub.Cremoris ; St. therm.
60/1, 60/2, 60/3	Lac.Lac.sub.Lactis; Lac.lac. sub. Cremoris; Lac. biovar diacetylactis, St. therm

Описание:

ТМ 50, ТМ 60 - при производстве сыров с низкой температурой второго нагревания Голландской группы (Гауда, Эдам, Голландский, Костромской, Пошехонский и д.р.)

Технологические режимы:

Технологические режимы	Сыры с низкой тем-рой второго нагревания Голландской группы
Тем-ра свертывания молока, ° С	32-35
Продолжительность свертывания молока, мин.	25-30
Тем-ра второго нагревания, ° С	38-40
Продолжительность второго нагревания, мин.	10-15

Рекомендуемый уровень дозировки:

Доза внесения		Масса нетто
Сыры с низкой температурой второго нагревания		
50 ед.	500 л	15 г
100 ед.	1000 л	30 г
500 ед.	5000 л	150 г

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
<i>S. aureus</i> в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Условия хранения:

Хранение заквасок
при t (+ 4 °С) – 12 месяцев;
при t (–18 °С) – 24 месяца.

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках, и по нашей информации является надежной. Пользователи должны, тем не менее, проводить свои собственные испытания для определения применимости нашей продукции для их специфических целей применения. Утверждения, содержащиеся здесь, являются рекомендательными и не подлежат рассмотрению в качестве гарантии любого рода.

ГРУППА КОМПАНИЙ «РИМЛЕКС»

Сыр Маасдам



ТТ Н30+PR 1 –лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Область применения:

Для производства сыра Маасдам используются пропионовокислые бактерии PR 1, а также закваска ТТ Н 30.

	Состав
PR 1	Propionibacterium
<u>ТТ Н 30</u>	Streptococcus thermophilus, Lactobacillus helveticus

Технологические режимы:

Технологические режимы	Сыры с низкой тем-рой второго нагревания Голландской группы
Тем-ра свертывания молока, ° С	30-35
Продолжительность свертывания молока, мин.	30-40
Тем-ра второго нагревания, ° С	38
Продолжительность второго нагревания, мин.	10-15

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
<i>S. aureus</i> в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Условия хранения:

**Хранение заквасок при t (+ 4 °С) – 12 месяцев;
при t (–18 °С) – 24 месяца.**

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках, и по нашей информации является надежной. Пользователи должны, тем не менее, проводить свои собственные испытания для определения применимости нашей продукции для их специфических целей применения. Утверждения, содержащиеся здесь, являются рекомендательными и не подлежат рассмотрению в качестве гарантии любого рода

ГРУППА КОМПАНИЙ «РИМЛЕКС»

Плесни для производства сыров



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

Ротации PC, PG, PBL.

Состав: PC-Penicillium Candidum
PG-Geotrichum Candidum
PBL- Brevi bacterium linens

Описание:

PC- Применяется при производстве сыров с белой пушистой плесенью - Камамбер, Бри, Валансе, Сен Мор и др.

PG- Культура белой плесени.

Применяется при производстве всех сыров с белой плесенью. Цвет растущей культуры- светло кремовый.

PBL- Применяется при производстве сыра с «мытой коркой»-Либургер, Брик, Реблошон, Фонтино и др.

Условия хранения:

Хранение заквасок
при t (+ 4 °C) – 12 месяцев;
при t (-18 °C) – 24 месяца.

Рекомендуемый уровень дозировки:

Доза внесения		Масса нетто
PC, PG		
50 ед.	500л	5 г
100 ед.	1000л	10 г
PBL		
50 ед.	500 л	15 г
100 ед.	1000 л	30 г

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Информация, которая содержится в данной публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках, и по нашей информации является надежной. Пользователи должны, тем не менее, проводить свои собственные испытания для определения применимости нашей продукции для их специфических целей применения. Утверждения, содержащиеся здесь, являются рекомендательными и не подлежат рассмотрению в качестве гарантии любого рода.