|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **культуры** | | **Фасовка,**  **DCU** | | **Объем,**  **литры** | | | **Цена,**  **Евро** | | **Область применения/состав** |
| **Мезофильные культуры. Чистые культуры лактококков** | | | | | | | | | |
| **РROBAT ™**  **222**  **322** (только 100 DCU) | | **50** | | | **500** | | **8,30** | | Мезофильные гетероферментативные (ароматобразующие) культуры *(Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Lactococcus diacetilactis, Leuconostoc mesenteroides подвид сremoris)*  Культура способствует формированию аромата и быстрому образованию углекислого газа.  Для производства: **Мягких и твердых сыров (с низкой температурой второго нагревания) Стилтон, Рокфор** |
| **100** | | | **1000** | | **14,95** | |
| **500** | | | **5000** | | **60,14** | |
| **РROBAT ™ 901** | | **50** | | | **500** | | **7,79** | |
| **250** | | | **2500** | | **32,32** | |
| **500** | | | **5000** | | **45,42** | |
| **CHOOZIT™**  **BT 01 (02)** | | **50** | | | **1000** | | **8,41** | | Мезофильные гетероферментативные (ароматобразующие) культуры  (Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Lactococcus diacetilactis) Для производства: **Мягких и твердых сыров (с низкой температурой второго нагревания) типа «Голландский» и др.** |
| **125** | | | **2500** | | **17,70** | |
| **250** | | | **5000** | | **33,10** | |
| **CHOOZIT™**  **MM 100 (101)** | | **25** | | **500** | | | **4,77** | |
| **50** | | **1000** | | | **8,41** | |
| **125** | | **2500** | | | **17,70** | |
| **250** | | **5000** | | | **33,10** | |
| **CHOOZIT™**  **MA 11 (14, 16, 19)** | | **25** только МА11 и МА16 | | **500** | | | **4,77** | | Мезофильные гомоферментативные культуры  *(Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris)*  Для производства: **Зерненого творога, мягких сыров.** |
| **50** | | **1000** | | | **8,41** | |
| **125** | | **2500** | | | **17,70** | |
| **250** | | **5000** | | | **33,10** | |
| **Смесь чистых культур лактококков и термофильных культур** | | | | | | | | | |
| **CHOOZIT ™**  **МА 4001 (4002)** | | **5** | | **100** | | | **2,72** | | Закваска фермерская. Смешанная, с преобладанием мезофильной микрофлоры. *(Lactococcus lactis. Lactococcus cremoris, Lactococcus diacetilactis, Str. Termophilus)* **Для производства мягких сыров, творога, сметаны.** |
| **25** | | **500** | | | **4,90** | |
| **CHOOZIT ™**  **MTD 41,42** | | **100** | | **2000** | | | **17,43** | | **Культура для сыров, в том числе с высокой температурой второго нагревания, типа «Российский», Тильзитер и др.**  *(Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Lactococcus diacetylactis, Str. Thermophilus)* |
| **250** | | **5000** | | | **38,68** | |
| **CHOOZIT ™**  **RM 32, 34** | | **50** | | **1500** | | | **8,58** | |
| **325** | | **6500** | | | **41,26** | |
| **CHOOZIT RA 22iD (24iD,27iD)** | | **125** | | **2500** | | | **11,84** | | **Культура для сыров, в том числе с высокой температурой второго нагревания, типа «Российский», Тильзитер и др.**  *(Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Str. Thermophilus)* |
| **500** | | **10000** | | | **46,75** | |
| **CHOOZIT ™**  **RA 21,22,24,26** | | **50** | | **1000** | | | **8,58** | | **Культура для сыров, в том числе с высокой температурой второго нагревания, типа «Российский», Тильзитер и др.**  *(Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Str. Thermophilus)* |
| **125** | | **2500** | | | **18,05** | |
| **250** | | **5000** | | | **33,75** | |
| **CHOOZIT™ Alp** | | **100** | | **1000** | | | **16,81** | | **Культура для твердых сыров, в т.ч. с высокой температурой второго нагревания, типа Пармезан.**  *(Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Str. Thermophilus, Lactobacillus helveticus, Lactobacillus lactis)* |
| **500** | | **5000** | | | **70,14** | |
| **CHOOZIT™ Alp D** | | **100** | | **1000** | | | **16,81** | | **Культура для сыров, в т.ч. с высокой температурой второго нагревания, типа Пармезан.**  ***(****Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris, Lactococcus diacetylactis, Str. Thermophilus, Lactobacillus helveticus, Lactobacillus lactis)* |
| **Термофильные и пробиотические культуры** | | | | | | | | | |
| **CHOOZIT™ TA 52, 54** | **50** | | **1000** | | | **9,45** | | **Термофильные невязкие мягко сквашивающие культуры**  (*Str. Thermophilus*) Для производства: мягких и полутвердых сыров. | |
| **125** | | **2500** | | | **20,42** | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **CHOOZIT™ TA 61, 62** | | **50** | | **1000** | | **9,45** | **Термофильные невязкие мягко сквашивающие культуры**  (*Str. Thermophilus*)  Для производства сыров с подплавлением сырной массы, твердых сыров в сочетании с другими культурами | | **125** | | **2500** | | **20,42** | | **CHOOZIT™ TA 71,72** | | **50** | | **1000** | | **9,45** | **Термофильные невязкие культуры** (*Str.Thermophilus)* Для производства: мягких сыров с термообработкой сырной массы, Сулугуни, Моцарелла, Пицца-сыр. | | **125** | | **2500** | | **20,42** | | **CHOOZIT™**  **TM 81,82** | | **50** | | **1500** | | **10,84** | **Термофильные невязкие культуры** (*Str.Thermophilus, Lactobacillus bulgaricus)* Для производства: мягких сыров, Сулугуни, Моцарелла, Пицца-сыр. | | **125** | | **4000** | | **22,20** | | **Вспомогательные культуры** | | | | | | | | | **CHOOZIT™**  **LH 100** | **10** | | **5000** | | **5,45** | **Ароматообразующая термофильная культура *( Lactobacillus delbrueckii subsp.lactis, Lactobacillus helveticus)*** Ярко выраженный сырный, пряный вкус. Маскирует посторонние привкусы. Создает повышенный уровень аминокислот. **Для производства: сыров с подплавлением сырной массы,** полутвердых сыров. | | | **20** | | **10000** | | **10,16** | | **CHOOZIT™**  **Helv A** | **2** | | **1000** | | **28,46** | Очень сильная термофильная культура (***Lactobacillus helveticus)***  Высокая протеолитическая активность, применяется в качестве добавки при производстве твердых сыров с сильным ароматом. Придает сыру в процессе созревания ярко выраженный сливочный вкус. Маскирует посторонние привкусы (например кормовой). Повышает в сыре уровень содержания аминокислот. | | | **CHOOZIT**  **FLAV 43, 54** | **5** | | **5000** | | **28,46** | Не заквасочные молочнокислые бактерии (NSLAB) ( ***Lactobacillus helveticus)***  **для производства сыра Чеддер и других полутвердых сыров**. Усиливает высвобождение вкуса в сыре, за счет значительного присутствия интенсивной и сладкой ноты, уменьшает горьковатый привкус и ускоряет протеолиз, сокращая затраты на созревание. | | | **LBC 81** | **10** | |  | | **17,75** | Ароматобразующая культура для производства сыра ***(Lactobacillus casei subsp.casei)***  **Ярко выраженный сырный вкус. Маскирует посторонние привкусы. Повышеннй уровень аминокислот.** | | | **ARN** | **10** | | **1000** | | **11,67** | Ароматобразующая и создающая внешний вид сыра культура**. *(Brevibacterium linens, Arthrobacter nicotianae, Geotrichum candidum)*** Способствует получению специфического аромата нормандских сыров и сбалансированной поверхности флоры. Придание цвета от слоновой кости до оранжевого. | | | **CHOOZIT**  **EYES 2** | **2** | | **2000** | | **16,94** | Культура (***Propionibacterium freundenreichii* subsp. *Shermanii****)*  для оптимального формирования рисунка сыра. Интенсивное газообразование и получение богатого вкуса твердых и полутвердых сыров типа «Эмменталь» или «Маасдам» с равномерными глазками красивой формы. | | | **Культуры плесеней и дрожжей для сыров** | | | | | | | | | **CHOOZIT™**  **PC HP 6** | | **10** | | **3000** | | **6,03** | Чистая культура***(Penicillium Candidum)***. Применяется в сырах с белой пушистой плесенью - **Камамбер, Бри. Грибной вкус.** | | **CHOOZIT™ GEO 17** | | **2** | | **1000** | | **10,22** | Чистая культура *(Geotrichum Candidum).* В сочетании с Penicillium Candidum дает плотную белую пушистую корку на сырах. **Кроттен, Камамбер.** | | **10** | | **5000** | | **25,61** | | **CHOOZIT™ PJ** | | **10** | | **5000** | | **20,54** | Культура голубых плесеней ***(Penicillium*** roqueforti). Применяется в сырах с темной сине-зеленой крапчатостью. Для производства: **Рокфор, Горгонзолла, Дор Блю и др.** | | **CHOOZIT™ PV** | | **10** | | **5000** | | **20,54** | | **CHOOZIT DH** | | **2** | | **2000** | | **4,91** | Дрожжи для раскисления в процессе производства сыра ***(Debaryomyces hansenii)*  участвующие в молочно-спиртовом брожении – без сбраживания лактозы и глюкозы** | | **10** | | **10000** | | **11,31** | | **CHOOZIT KL** | | **2** | | **1000** | | **4,91** | Дрожжи для раскисления и формирование аромата **(Kluyveromyces lactis)** Участвуют в молочно-спиртовом брожении – со сбраживанием лактозы иглюкозы. | | **10** | | **5000** | | **11,31** |   **ООО «ИНБУКО», Казанцев Дмитрий, тел.: +79122408581 Предоставим образцы!**  [dmitry\_kazantsev@inbuco.ru](mailto:dmitry_kazantsev@inbuco.ru) | | | | | | | | | |