|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |