

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Заквасочные культуры для биокефира ВК

Состав: Lactococcus lactis sp lactis, Lactococcus lactis sp cremoris, Lactococcus lactis sp lactis biovar. diacetylactis Streptococcus salivarius sp thermophilus, bifidobacterium complex, saccharomyces unisporus

Описание: концентрированные лиофилизированные культуры на базе оригинальных кефирных грибков и бифидобактерии

Применение: культура используется при производстве кефира

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Значение показателя
Характеристика конечного продукта	средняя вязкость, умеренная кислотность, низкая постферментативная кислотообразующая деятельность, традиционный вкус и аромат
Используемая питательная среда	обезжиренное восстановленное молоко с 10% содержанием сухого вещества, выдерживаемое в течение 45 минут при температуре 99°C. Нормализация до pH 6,5
Вносимая доза культур	1 пакетик бакконцентрат ВК-10 для кефира прямого внесения на 1 000 л (2,0÷2,5 у/100 л)
Ферментация	6 ÷ 7 часов до pH 4,6 ± 0,1 при 36± 1 °С
	8 ÷ 9 часов до pH 4,6 ± 0,1 при 32± 1°С
Количество бифидобактерии конечного продукта	106 КОЕ/г

Упаковка: пакетики из трехслойной пленки для прямого внесения на 500 л и 1 000 л

Условия хранения: культуры следует хранить при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не более 80%. Продолжительность хранения – не более 1 года. Культуры можно перевозить без специального охлаждения не более 72 часов