

Описание продукта –KF KL



KF KL – лиофилизированная культура дрожжей

Состав : *Kluuveromyces lactis*

Область применения: закваска для аффинажа

KF KL – Дрожжи *Kluuveromyces lactis* используются во многих технологиях сыров (полутвердых, мягких, мягких с мытой коркой, сыров с голубой плесенью). Участвуют в процессе раскисления творожного зерна путем использования лактозы и молочной кислоты, что приводит к понижению pH до нейтрального. Благодаря своей ферментативной активности предотвращают развитие горечи и придают сыру свежий ароматный вкус. Подготавливают поверхность сыра для роста *Geotricum Candidum*, *Penicillium Candidum* или *Brevibacterium lines*

Условия хранения:

Хранение заквасок

при t (+ 4 °C) – 12 месяцев;

при t (–18 °C) – 24 месяца.

ГМО статус:

Не содержит и не состоит из генетически модифицированных организмов (ГМО), а так же не производится из ГМО (на основании письменных заключений поставщиков о том, что поставляемое сырье получено без использования ГМО).

Упаковка:

Многослойная ламинированная алюминиевая фольга с полиэтиленовым покрытием. На каждом пакете указана следующая информация: производитель; наименование; ротация; номер партии; дата производства; срок хранения.

Дополнительные сведения: Сертификат ISO 9001, HACCP, FSSC 22000