

Описание продукта –KF Н



KF Н – лиофилизированная культура дрожжей

Состав : *Debaryomyces hansenii*

Область применения: закваска для аффинажа

KF Н – Дрожжи *Debaryomyces hansenii* используются во многих технологиях сыров. 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 образуют более свежий ароматный вкус. Образуют газ, образуют аромат, взаимодействуют с другими поверхностными микроорганизмами: стимулируют рост *Geotrichum Candidum* и *Penicillium Candidum*

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

