

Rhizo-Лас (Ризо-Лак)

Гранулированный микробный сычужный фермент 2250 ИМКУ/г

Состав:

Микробный сычужный фермент (полученный из гриба *Rhizomucor miehei*) и хлорид натрия.

Микробный сычужный фермент является молокосвертывающим средством, предназначенным для использования на сыродельных предприятиях. Он заменяет аналогичный сычужный фермент животного происхождения. В процессе ферментации используется очищенный, свободный от патогенов гриб *Rhizomucor miehei*.

Спецификация:

Соответствует стандарту: GB/T 1886.174-2016 (Ферменты для пищевой промышленности)

Характеристики:

Гранулированный микробный сычужный фермент 2250 ИМКУ/г обладает слегка солоноватым вкусом, стабильностью и растворимостью в воде; слабо растворим в этаноле, хлороформе и этиловом эфире.

Обладает хорошей свертывающей способностью, очень близкой к действию эндопептидазы телячьего сычуга (химозина).

Активность фермента зависит от условий обработки, состава молока, концентрации кальция, уровня pH и температуры.

Особенно подходит для вегетарианцев.

Не содержит ГМО и аллергенов.

Готовый продукт имеет приятный вкус и аромат, характерный для молочной продукции.

Применяется для производства всех видов сыра со сроком созревания до 4 месяцев.

Сыр хорошо хранится.

Дозировка:

Микробный сычужный фермент 2250 измеряется в международных единицах свертывания молока (IMCU).

Рекомендуемая доза: 30–60 IMCU на 1 литр молока, что соответствует 13,33–26,66 г на 1000 литров молока для промышленного производства.

В домашних условиях: 1 г фермента достаточно для свертывания 40–80 литров молока, в зависимости от качества молока.

Перед использованием продукт необходимо растворить в пастеризованной, охлажденной и нехлорированной воде. Затем добавить в молоко и перемешивать в течение 5 минут.

Упаковка:

Пакеты по 1 г (трехслойные) и полиэтиленовая бутылка 500 г.

Срок годности и условия хранения:

Срок годности — 2 года.

Хранить в сухом, прохладном месте, защищенном от солнечного света, при температуре не выше 20–25°C.

Нарушение условий хранения может привести к снижению активности фермента.

Производитель:

ООО «Биотекси», Грузия