

Кефир / закваски бактериальные

Бактериальные закваски с использованием дрожжей группы «Млекостар К»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры
прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар К 1



Упаковка / дозировка

на 1000 л
на 2500 л
на 5000 л

Состав

Debaryomyces Hansenii;
Lactococcus lactis subsp.
cremoris; Lactococcus lactis
subsp. lactis biovar.diacetylactis;
Lactococcus lactis subsp. Lactis;
Leuconostoc mesenteroides
subsp. cremoris; Streptococcus
thermophilus

Сквашивание

Оптимальная температура:
+24 < + 30°C
Время: 10-14 ч
Газ / CO² ██████████ ██████████ ██████████
Вязкость: ██████████ ██████████ ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 27°C
Время сквашивания: 12 часов
рН после 12 часов: 2,0 ± 0,10

Описание

Мезофильные культуры
с дрожжами, хорошо
вырабатывающие ЭПС*

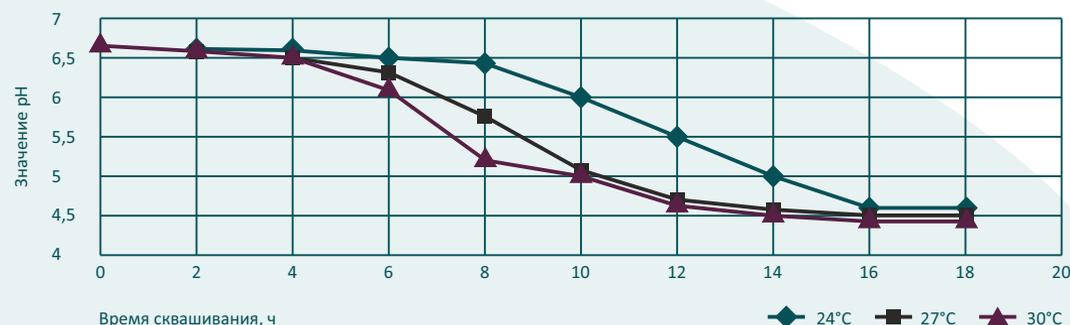
Область применения

Для производства вязкого Кефира
и Кефирного продукта с нежным
вкусом

Сырье для испытаний

Восстановленное молоко,
м.д. сухих веществ 10%,
пастеризованное при 90°C,
выдержка 20 минут

Активность закваски, показанная на графике, определена в лабораторных условиях, предназначена для вашего ознакомления. Более точные показания активности закваски каждое предприятие определяет для себя, в зависимости от сырья.



Кефир / закваски бактериальные

Бактериальные закваски с использованием дрожжей группы «Млекостар К»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры
прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар К 2



Упаковка / дозировка

на 500 л
на 1000 л
на 2500 л
на 5000 л

Состав

Debaryomyces Hansenii;
Lactococcus lactis subsp.
cremoris; Lactococcus lactis
subsp. lactis biovar.diacetylactis;
Lactococcus lactis subsp. Lactis;
Leuconostoc mesenteroides
subsp. cremoris; Streptococcus
thermophilus

Скваживание

Оптимальная температура:
+24 < + 30°C
Время: 10-14 ч
Газ / CO² █████ █████ █████
Вязкость: █████ █████ █████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 27°C
Время сквашивания: 12 часов
pH после 12 часов: 2,0 ± 0,10

Описание

Мезофильная
гетероферментативная
культура с дрожжами

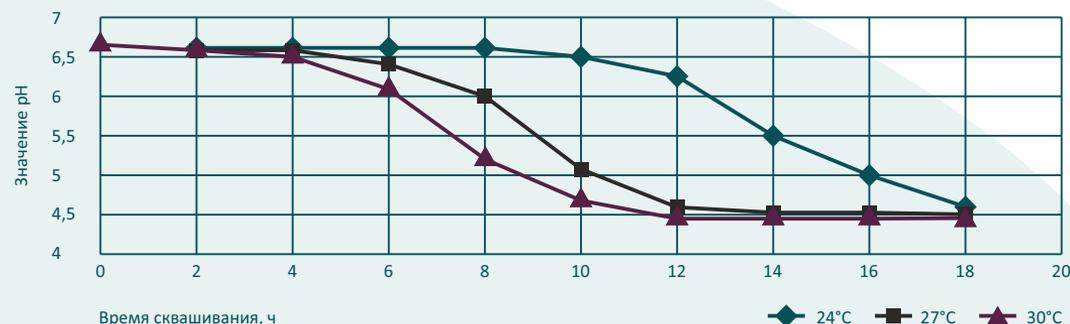
Область применения

Для производства классического
Кефира и Кефирного продукта
с мягким вкусом

Сырье для испытаний

Восстановленное молоко,
м.д. сухих веществ 10%,
пастеризованное при 90°C,
выдержка 20 минут

Активность закваски, показанная на графике,
определена в лабораторных условиях, предназначена
для вашего ознакомления. Более точные показания
активности закваски каждое предприятие определяет
для себя, в зависимости от сырья.



Кефир / закваски бактериальные

Бактериальные закваски с использованием дрожжей группы «Млекостар К»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры
прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар К 3



Упаковка / дозировка

на 500 л
на 1000 л
на 2500 л
на 5000 л

Состав

Lactococcus lactis subsp. cremoris;
Lactococcus lactis subsp. lactis;
Lactococcus lactis subsp. lactis
biovar. diacetylactis; Leuconostoc
spp.; Streptococcus salivarius
subsp. thermophilus; Lactobacillus
delbrueckii subsp. bulgaricus;
Kefir's yeast

Сквашивание

Оптимальная температура:
+24 < + 30°C
Время: 10-14 ч
Газ / CO² ██████████ ██████████ ██████████
Вязкость: ██████████ ██████████ ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 27°C
Время сквашивания: 12 часов
pH после 12 часов: 2,0 ± 0,10

Описание

Мезофильная
гетероферментативная
культура с дрожжами

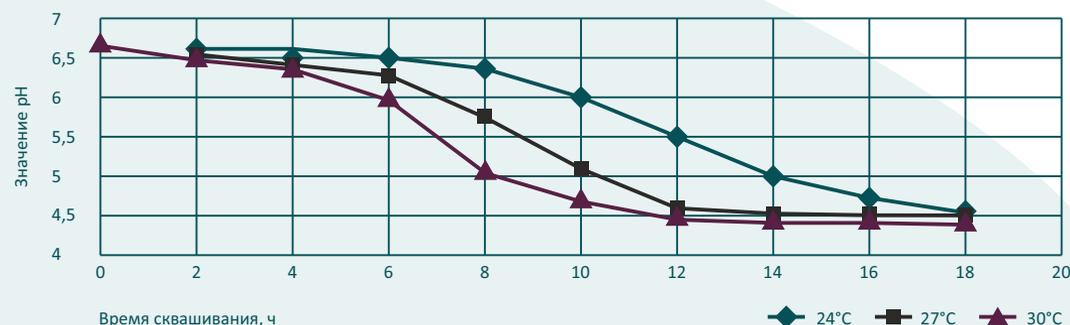
Область применения

Для производства Кефира
и Кефирного продукта с ярко
выраженным вкусом

Сырье для испытаний

Восстановленное молоко,
м.д. сухих веществ 10%,
пастеризованное при 90°C,
выдержка 20 минут

Активность закваски, показанная на графике,
определена в лабораторных условиях, предназначена
для вашего ознакомления. Более точные показания
активности закваски каждое предприятие определяет
для себя, в зависимости от сырья.



Бактериальные закваски с использованием дрожжей группы «Млекостар К» для Кефира

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Наименование	Упаковка/ дозировка	Состав	Описание / Область применения	Сквашивание		Газ / CO ₂	Вязкость
				Оптимальная температура	Время		
Млекостар К1	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Debaryomyces Hansenii</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> ; <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> ; <i>Streptococcus thermophilus</i> .	Мезофильные культуры с дрожжами, хорошо вырабатывающие ЭПС*, для производства вязкого Кефира и Кефирного продукта с нежным вкусом	+24 < +30 °С	10-14ч		
Млекостар К2	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Debaryomyces Hansenii</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> ; <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> ; <i>Streptococcus thermophilus</i> .	Мезофильная гетероферментативная культура с дрожжами, для производства классического Кефира и Кефирного продукта с мягким вкусом.	+24 < +30 °С	10-14ч		
Млекостар К3	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremori</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i> ; <i>Leuconostoc</i> spp.; <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> ; <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> ; <i>Kefir's yeast</i> .	Мезофильная гетероферментативная культура с дрожжами, для производства Кефира и Кефирного продукта с ярко выраженным вкусом.	+24 < +30 °С	10-14ч		

Ждем вас в рядах наших клиентов

С уважением, команда ООО «Млекостар»

*внешний вид упаковки может отличаться от представленной в каталоге

mlekostar.ru

Наши контакты:

+7 495 646 80 85
8 800 500 47 58

-  mlekostar.ru
-  info@mlekostar.ru
-  [@mlekostar](#)

129626, г. Москва,
2-я Мытищинская ул. д. 2 стр. 1

