



МЛЕКОСТАР®
каталог продукции

mlekostar.ru



Защитные культуры

Бактериальные культуры с пробиотическими свойствами группы «Млекостар БМ»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры
прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар БМ 3



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus;
Lactobacillus delbrueckii subsp.
bulgaricus; *Lactobacillus*
acidophilus; *Bifidobacterium*
infantis; *Bifidobacterium breve*;
Bifidobacterium longum;
Lactobacillus paracasei

Сквашивание

Оптимальная температура:
+38 < + 42°C
Время: 7-9 ч
Вязкость:

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 40°C
Время сквашивания: 8 часов
рН после 8 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

Смесь термофильных бактерий
и уникальной композиции
пробиотических культур,
вырабатывает ЭПС*

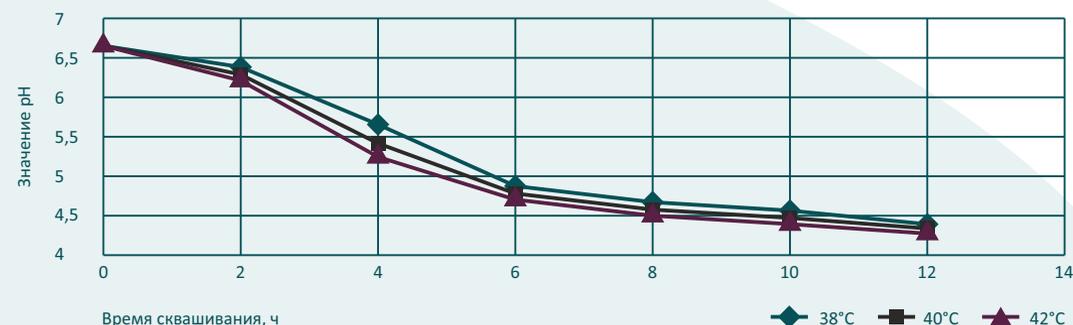
Область применения

Используют для производства
полезного пробиотического
йогурта, ряженки и продуктов
детского питания

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.*



Йогурт / закваски бактериальные

Йогуртовые бактериальные закваски группы «Млекостар ЙО»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар ЙО 1



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus,
Lactobacillus delbrueckii subsp.
bulgaricus

Сквашивание

Оптимальная температура:
+38 < + 42°C
Время: 5-7 ч
Вязкость:

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 40°C
Время сквашивания: 6 часов
рН после 6 часов: 2,0 ± 0,10

Описание

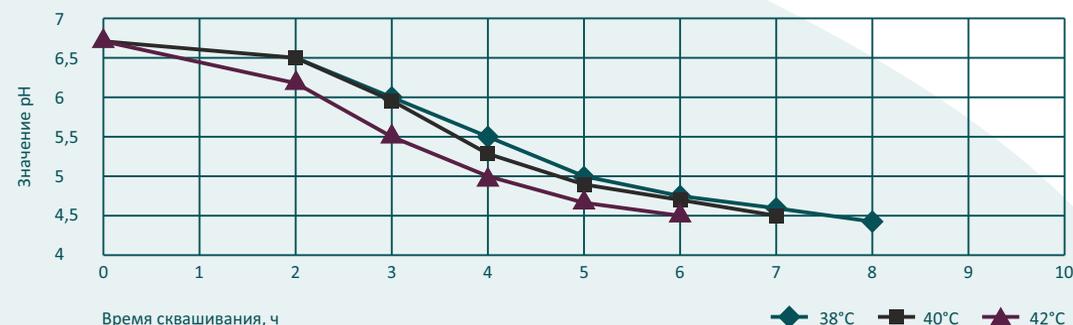
Смесь термофильной культуры с болгарской палочкой, хорошо вырабатывающей ЭПС*

Область применения

Для производства вязкого Йогурта, Снежжа, Ряженки, Варенца, Мечниковской простокваши

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.



Йогурт / закваски бактериальные

Йогуртовые бактериальные закваски группы «Млекостар ЙО»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар ЙО 2



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus,
Lactobacillus delbrueckii subsp.
bulgaricus

Сквашивание

Оптимальная температура:
+38 < + 42°C
Время: 6-8 ч
Вязкость: 

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 40°C
Время сквашивания: 7 часов
рН после 7 часов: 2,0 ± 0,10

Описание

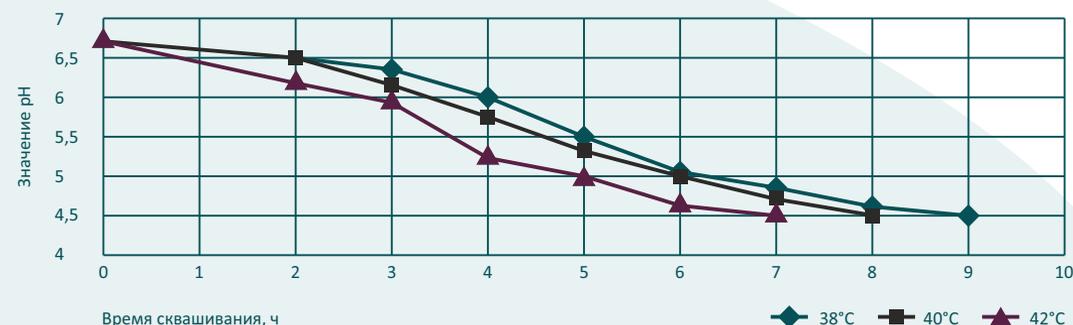
Смесь термофильной культуры с болгарской палочкой, вырабатывающей ЭПС*

Область применения

Для производства вязкого Йогурта, Снежка, Ряженки, Варенца, Мечниковской простокваши, Мацони

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.



Йогурт / закваски бактериальные

Йогуртовые бактериальные закваски группы «Млекостар ЙО»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар ЙО 3



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus,
Lactobacillus delbrueckii subsp.
bulgaricus

Сквашивание

Оптимальная температура:
+38 < + 42°C
Время: 6-8 ч
Вязкость:

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 40°C
Время сквашивания: 7 часов
рН после 7 часов: 2,0 ± 0,10

Описание

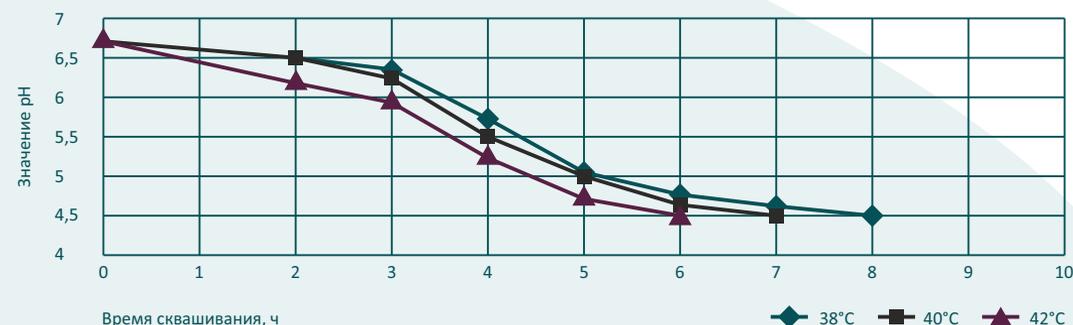
Смесь термофильной культуры с болгарской палочкой

Область применения

Для производства вязкого Йогурта, Снежка, Ряженки, Варенца, Мечниковской простокваши, Мацони

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 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*

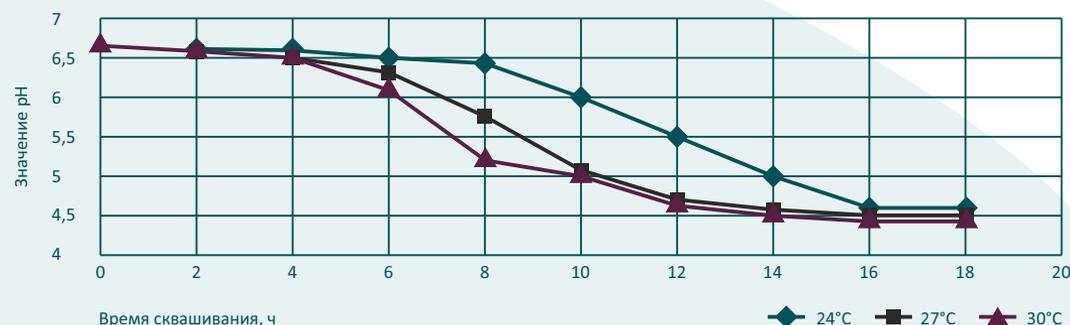
Область применения

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

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

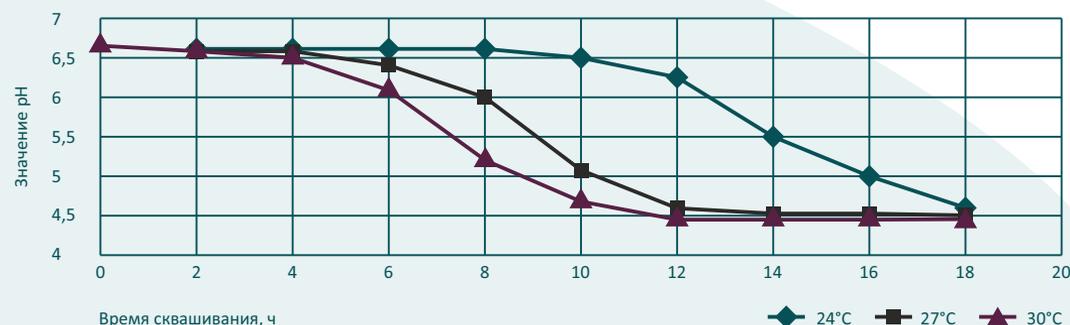
Область применения

Для производства 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

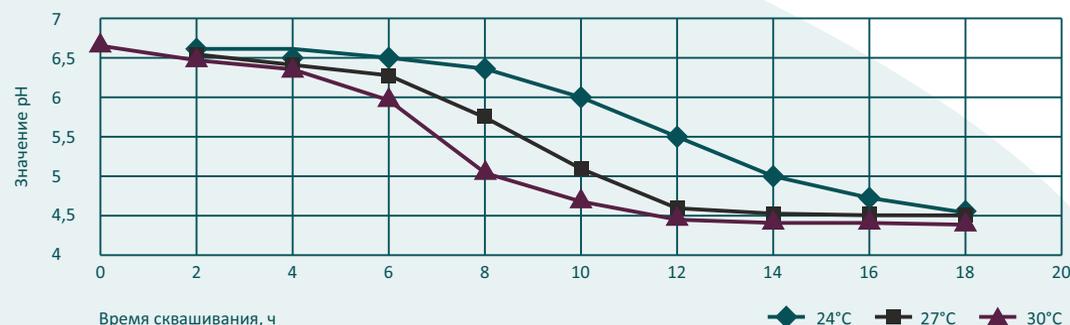
Область применения

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.



Сметана / закваски бактериальные

Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар М 1



Упаковка / дозировка

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

Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;
Lactococcus lactis subsp.
cremoris

Сквашивание

Оптимальная температура:
+28 < + 32°C
Время: 9-12 ч
Газ / CO² ▬ ▬ ▬
Вязкость: ▬ ▬ ▬

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C
Время сквашивания: 10 часов
рН после 10 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

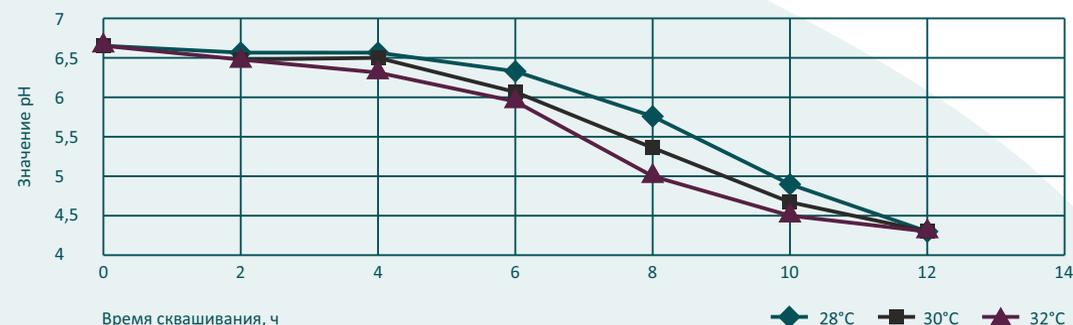
Мезофильные
гомоферментативные
структурообразующие культуры
молочнокислых лактококков

Область применения

Для производства Сметаны
и Простокваши, применяется
при фасовке под ПЛАТИНКУ

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.



Сметана / закваски бактериальные

Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар М 1Т



Упаковка / дозировка

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

Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;
Lactococcus lactis subsp.
cremoris

Сквашивание

Оптимальная температура:
+28 < + 32°C
Время: 9-12 ч
Газ / CO² ▬ ▬ ▬
Вязкость: ▬ ▬ ▬

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C
Время сквашивания: 10 часов
рН после 10 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

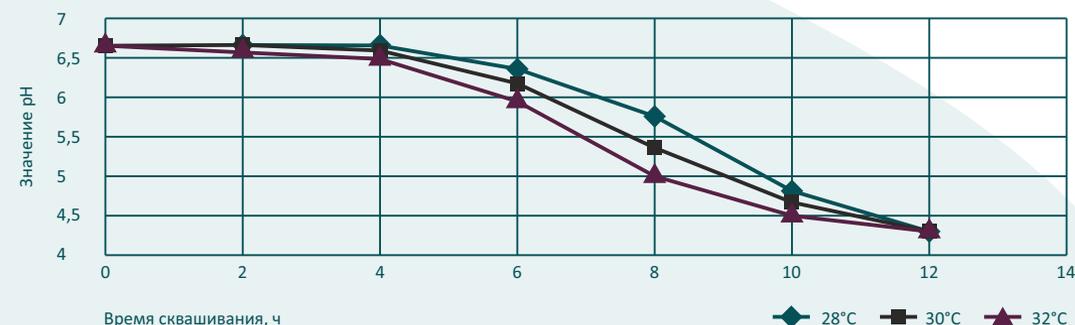
Мезофильные
гомоферментативные
структурообразующие культуры
молочнокислых лактококков

Область применения

Для производства творога
и творожных изделий

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.



Сметана / закваски бактериальные

Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар М 2



Упаковка / дозировка

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

Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;
Lactococcus lactis subsp. cremoris;
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis;
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Сквашивание

Оптимальная температура:
+28 < + 32°C
Время: 9-12 ч
Газ / CO² ██████████
Вязкость: ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C
Время сквашивания: 10 часов
pH после 10 часов: 1,9 ± 0,10

Описание

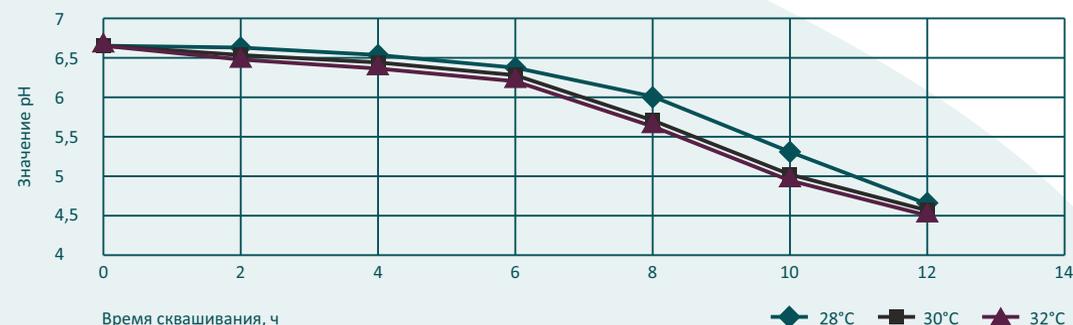
Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков

Область применения

Для производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус. Применяется при фасовке в ВЕДРА

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.



Сметана / закваски бактериальные

Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар М 2Т



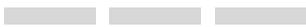
Упаковка / дозировка

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

Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;
Lactococcus lactis subsp. cremoris;
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis;
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Сквашивание

Оптимальная температура:
+28 < + 32°C
Время: 9-12 ч
Газ / CO² 
Вязкость: 

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C
Время сквашивания: 10 часов
рН после 10 часов: 1,9 ± 0,10

Описание

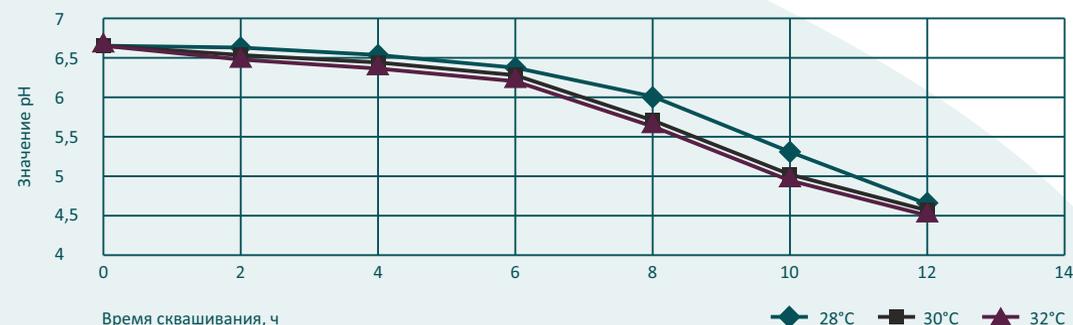
Мезофильные гетероферментативные культуры

Область применения

Для производства рассыпчатого или зерненого творога и некоторых видов сыров, для производства творога на линиях типа Альпма и Обрам. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус

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.



Сметана / закваски бактериальные

Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар М 3



Упаковка / дозировка

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

Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;
Lactococcus lactis subsp. cremoris;
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Сквашивание

Оптимальная температура:
+28 < + 32°C
Время: 9-12 ч
Газ / CO² ██████████
Вязкость: ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C
Время сквашивания: 10 часов
рН после 10 часов: 2,2 ± 0,10

Описание

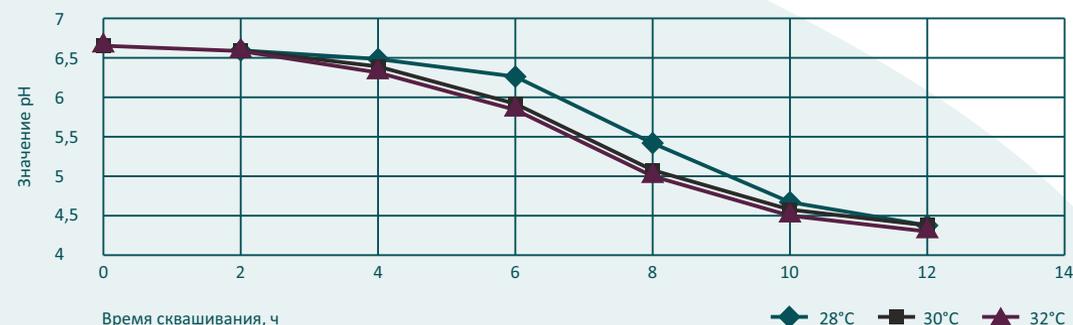
Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков

Область применения

Для производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту выраженный сливочный вкус. Применяется при фасовке в ВЕДРА

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.



Сметана / закваски бактериальные

Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар М 3Т



Упаковка / дозировка

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

Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;
Lactococcus lactis subsp.
cremoris; Leuconostoc
mesenteroides subsp. cremoris

Сквашивание

Оптимальная температура:
+28 < + 32°C
Время: 9-12 ч
Газ / CO² ██████████
Вязкость: ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C
Время сквашивания: 10 часов
рН после 10 часов: 2,2 ± 0,10

Описание

Мезофильные
гетероферментативные
структурообразующие культуры
молочнокислых лактококков

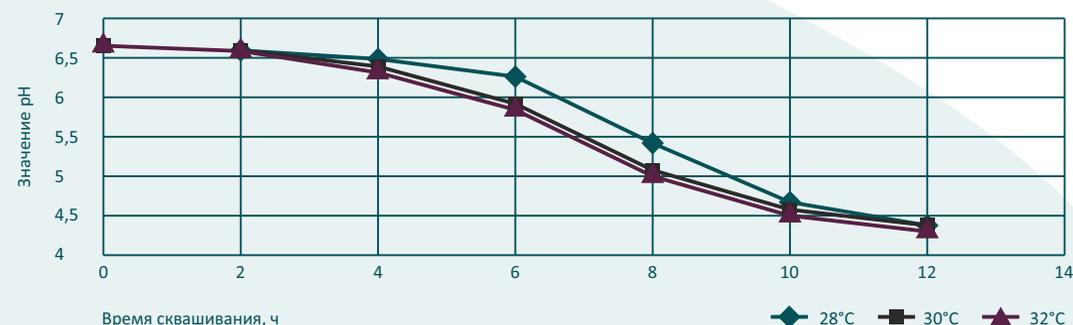
Область применения

Для производства рассыпчатого
или зерненого творога и некоторых
видов сыров. Придает продукту
выраженный аромат и сливочный
вкус

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.



Сметана / закваски бактериальные

Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар М 4



Упаковка / дозировка

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

Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;
Lactococcus lactis subsp. cremoris.

Сквашивание

Оптимальная температура:
+28 < + 32°C
Время: 9-12 ч
Газ / CO²
Вязкость:



Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C
Время сквашивания: 10 часов
рН после 10 часов: 2,2 ± 0,10

Описание

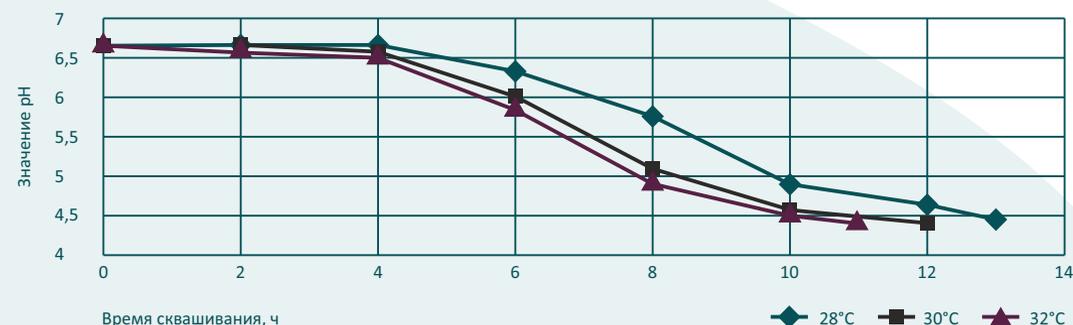
Мезофильные гомоферментативные структурообразующие культуры прямого внесения

Область применения

Для производства Сметаны и Простокваши. Усиленное выработывание ЭПС*. Применяется при фасовке под ПЛАТИНКУ

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.



Сметана / закваски бактериальные

Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар М 5



Упаковка / дозировка

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

Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;
Lactococcus lactis subsp. cremoris;
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis;
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Сквашивание

Оптимальная температура:
+28 < + 32°C
Время: 9-12 ч
Газ / CO² **=====**
Вязкость: **=====**

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C
Время сквашивания: 10 часов
рН после 10 часов: 2,0 ± 0,10

Описание

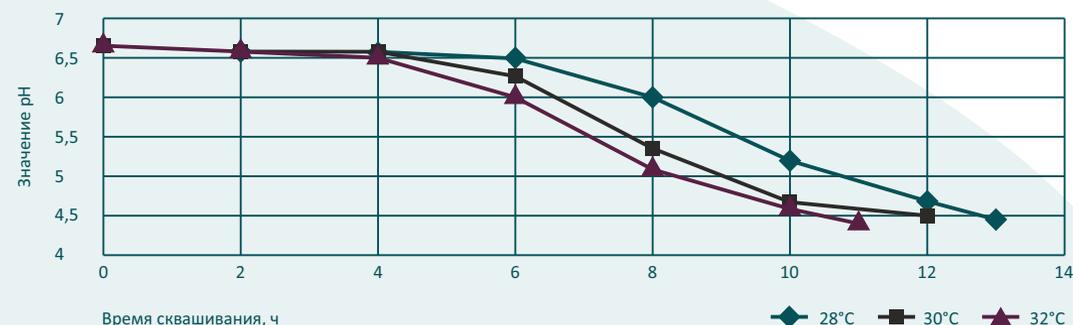
Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры, вырабатывающие ЭПС*

Область применения

Для производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус. Применяется при фасовке в ВЕДРА

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.



Сметана / закваски бактериальные

Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар М 6



Упаковка / дозировка

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

Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;
Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis

Сквашивание

Оптимальная температура:
+28 < + 32°C
Время: 9-12 ч
Газ / CO² ██████████
Вязкость: ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C
Время сквашивания: 10 часов
рН после 10 часов: 1,6 ± 0,10

Описание

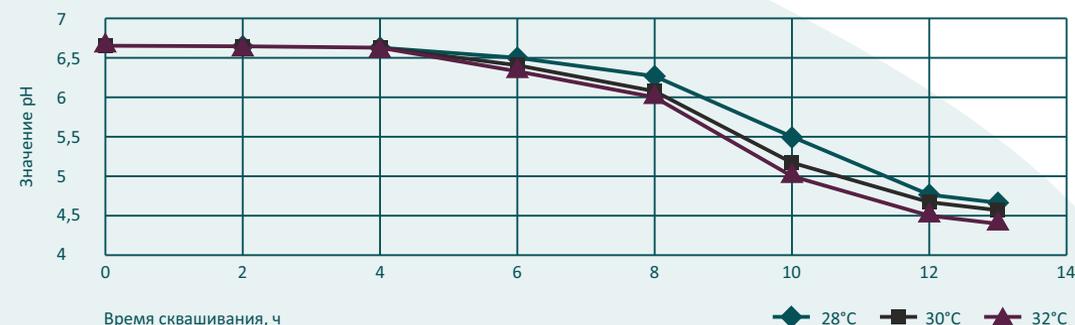
Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков

Область применения

Для производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту выраженный аромат. Применяется при фасовке в ВЕДРА

Сырье для испытаний
Молоко м.д. жира 3,2%,
белка 3,0%,
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.



Сметана / закваски бактериальные

Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар М 6Т



Упаковка / дозировка

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

Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;
Lactococcus lactis subsp.
cremoris; Lactococcus lactis
subsp. lactis biovar diacetylactis

Сквашивание

Оптимальная температура:
+28 < + 32°C
Время: 9-12 ч
Газ / CO² ██████████
Вязкость: ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C
Время сквашивания: 10 часов
рН после 10 часов: 1,6 ± 0,10

Описание

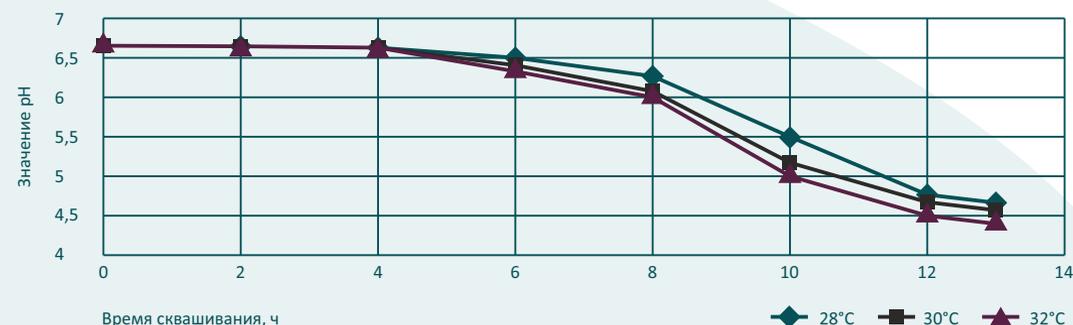
Мезофильные
гетероферментативные
структурообразующие культуры

Область применения

Для производства рассыпчатого или зерненого творога и некоторых видов сыров. Придает продукту выраженный аромат

Сырье для испытаний
Молоко м.д. жира 3,2%,
белка 3,0%,
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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 1Т



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus;
Lactococcus lactis subsp. *lactis*;
Lactococcus lactis subsp. *cremoris*

Сквашивание

Оптимальная температура:
+33 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO² ▬ ▬ ▬
Вязкость: ▬ ▬ ▬

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 7 часов
рН после 8 часов: 1,97 ± 0,10

Описание

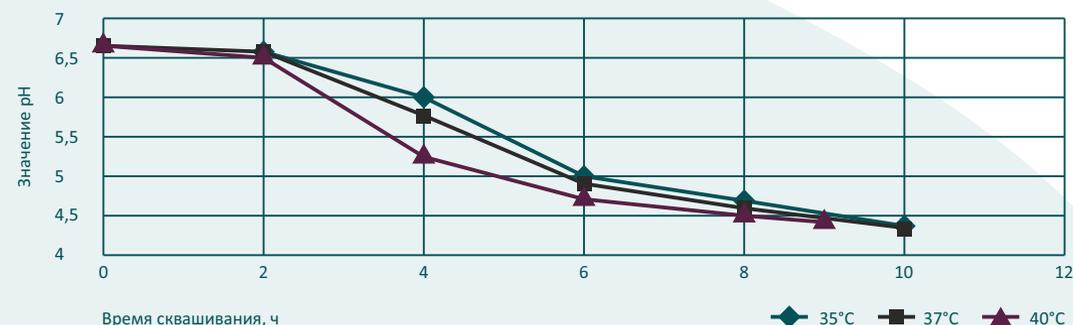
Смесь термофильных и мезофильных гомоферментативных структурообразующих культур

Область применения

Для ускоренного производства творога, сметаны и сметанного продукта

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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 2Т



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus;
Lactococcus lactis subsp. *lactis*;
Lactococcus lactis subsp. *cremoris*;
Lactococcus lactis subsp. *lactis* biovar *diacetylactis*;
Leuconostoc mesenteroides subsp. *cremoris*

Сквашивание

Оптимальная температура:
+33 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO² 
Вязкость: 

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 8 часов
рН после 8 часов: 1,8 ± 0,10

Описание

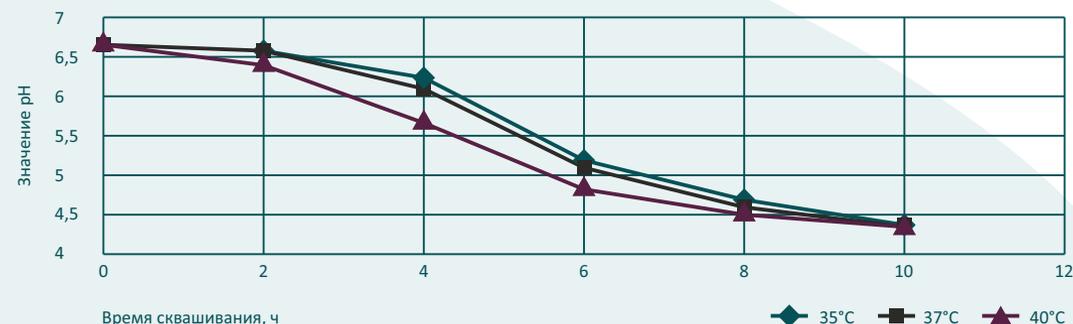
Смесь термофильных и мезофильных гомоферментативных структурообразующих культур

Область применения

Для производства рассыпчатого и зерненого творога и некоторых видов сыров. Придает продукту выраженный аромат и сливочный вкус

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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 3Т



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus;
Lactococcus lactis subsp. *lactis*;
Lactococcus lactis subsp. *cremoris*; *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*

Сквашивание

Оптимальная температура:
+33 < + 40°C
Время: 6-8 ч
Газ / CO² ██████████
Вязкость: ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 7 часов
pH после 8 часов: 1,8 ± 0,10

Описание

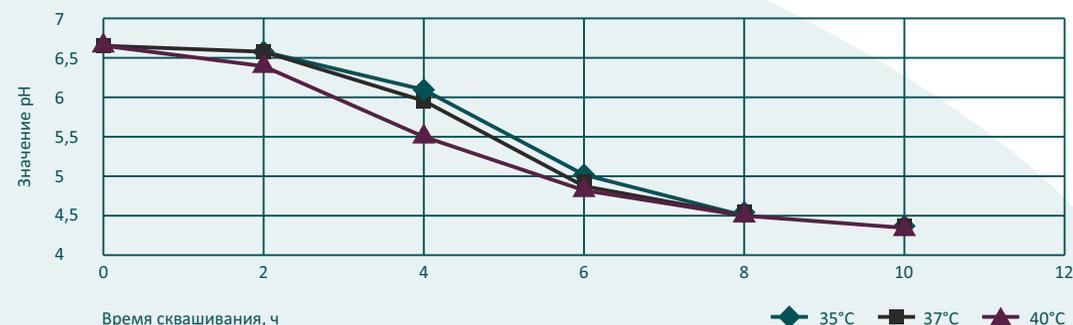
Смесь термофильных и мезофильных гомоферментативных культур

Область применения

Для ускоренного производства творога и сыров. Придает продукту выраженный сливочный вкус

Сырье для испытаний
Молоко м.д. жира 3,2%,
белка 3,0%,
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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 4



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus;
Lactococcus lactis subsp. *lactis*;
Lactococcus lactis subsp. *cremoris*

Сквашивание

Оптимальная температура:
+35 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO² 
Вязкость: 

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 8 часов
рН после 8 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

Смесь термофильных и мезофильных гомоферментативных структурообразующих культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*

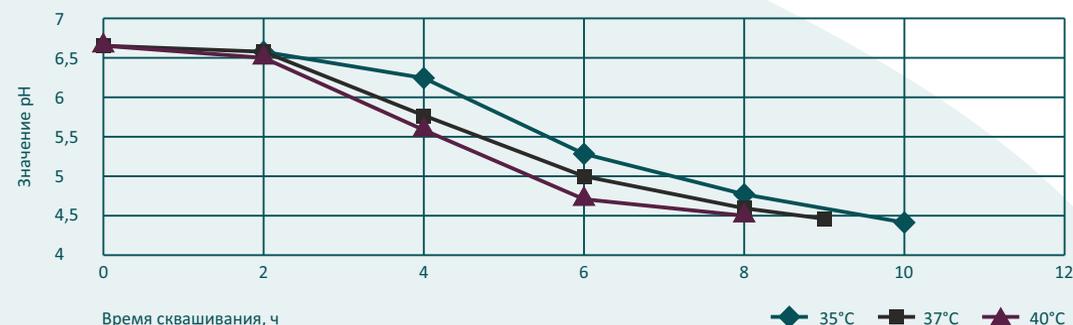
Область применения

Для ускоренного производства Сметаны и Простокваши, придает продукту дополнительную вязкость, применяется при фасовке под ПЛАТИНКУ

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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 5



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus;
Lactococcus lactis subsp. *lactis*;
Lactococcus lactis subsp. *cremoris*;
Lactococcus lactis s. ubsp. *lactis* biovar *diacetylactis*;
Leuconostoc mesenteroides subsp. *cremoris*

Сквашивание

Оптимальная температура:
+35 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO² ██████████ ██████████ ██████████
Вязкость: ██████████ ██████████ ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 8 часов
рН после 8 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*

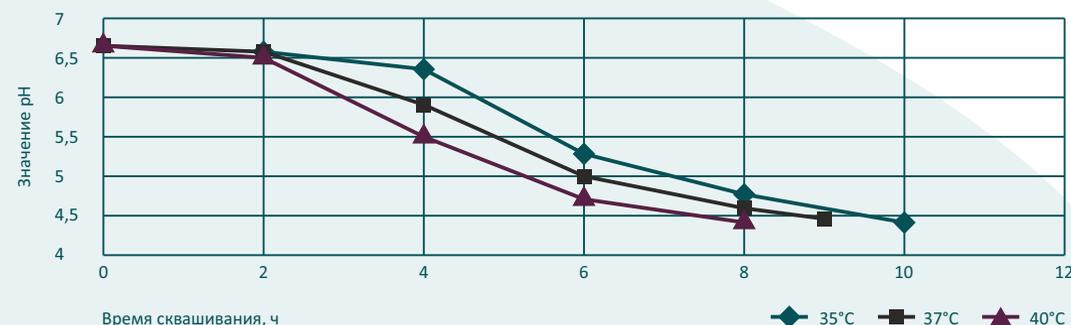
Область применения

Для ускоренного производства Сметаны, Сметанного продукта. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус. Применяется при фасовке в ВЕДРА

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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 5Т



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus;
Lactococcus lactis subsp. *lactis*;
Lactococcus lactis subsp. *cremoris*;
Lactococcus lactis subsp. *lactis* biovar *diacetylactis*;
Leuconostoc mesenteroides subsp. *cremoris*

Сквашивание

Оптимальная температура:
+33 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO² ██████████
Вязкость: ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 8 часов
pH после 8 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

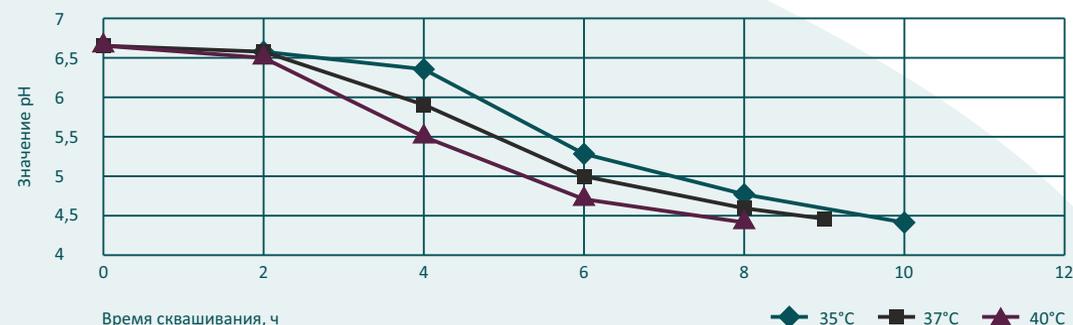
Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*

Область применения

Для ускоренного производства пастообразного творога и творожных изделий. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус

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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 6



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus;
Lactococcus lactis subsp. *lactis*;
Lactococcus lactis subsp. *cremoris*;
Leuconostoc mesenteroides subsp. *cremoris*

Сквашивание

Оптимальная температура:
+35 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO² ██████████ ██████████ ██████████
Вязкость: ██████████ ██████████ ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 7 часов
рН после 8 часов: 2,0 ± 0,10

Описание

Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*

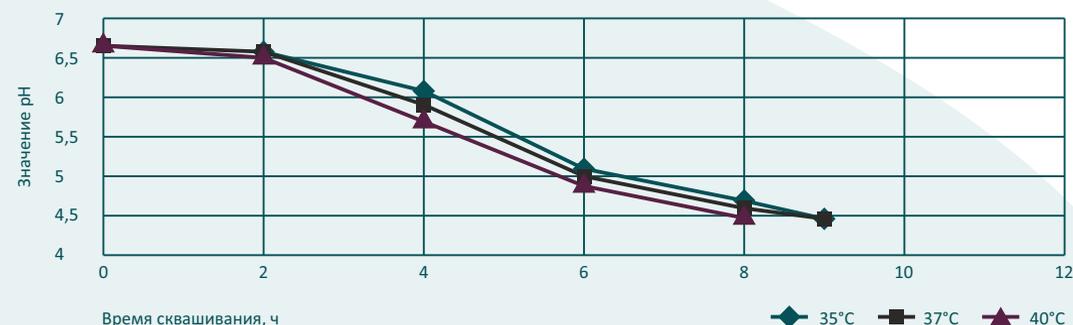
Область применения

Для ускоренного производства Сметаны, Сметанного продукта и Простокваши. Придает продукту выраженный сливочный вкус и аромат. Применяется при фасовке в ВЕДРА

Сырье для испытаний

Молоко м.д. жира 3,2%,
белка 3,0%,
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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 6Т



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus;
Lactococcus lactis subsp. *lactis*;
Lactococcus lactis subsp. *cremoris*; *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*

Сквашивание

Оптимальная температура:
+33 < + 40°C
Время: 6-8 ч
Газ / CO² ██████████ ██████████ ██████████
Вязкость: ██████████ ██████████ ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 7 часов
рН после 8 часов: 2,0 ± 0,10

Описание

Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур

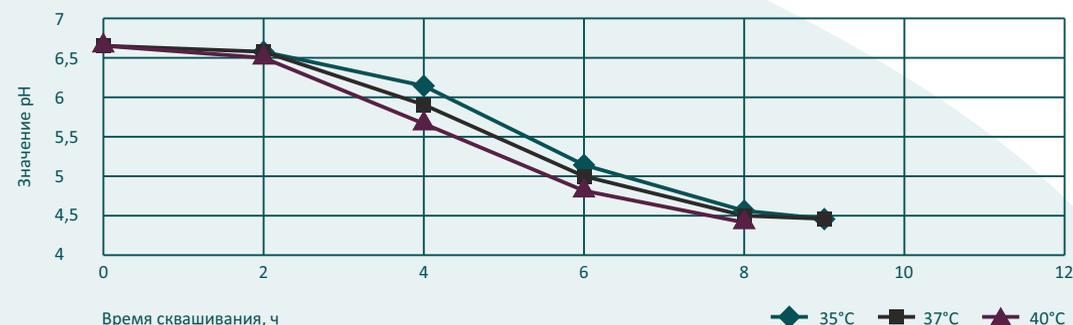
Область применения

Для ускоренного производства творога и сыров. Придает продукту выраженный сливочный вкус

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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 7



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus;
Lactococcus lactis subsp. *lactis*;
Lactococcus lactis subsp. *cremoris*

Сквашивание

Оптимальная температура:
+35 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO²
Вязкость:

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 7 часов
рН после 7 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

Смесь высоковязких термофильных и гомоферментативных мезофильных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*

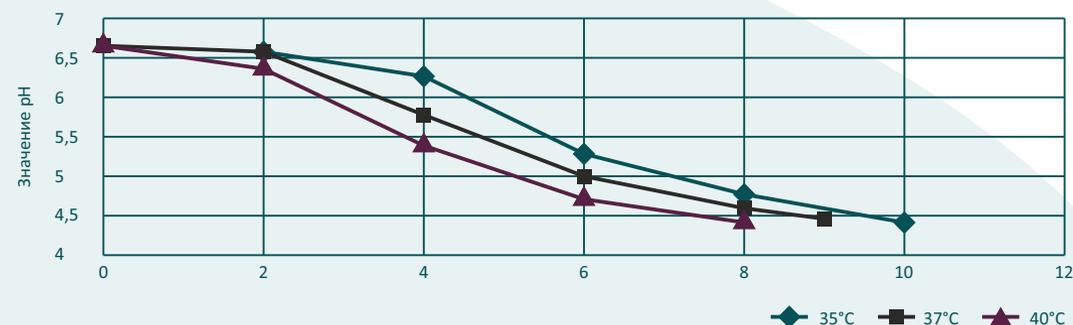
Область применения

Для производства Сметаны, Сметанного продукта с более густой консистенцией и гладкой текстурой. Придает продукту повышенную вязкость. Применяется при фасовке под ПЛАТИНКУ

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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 8



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus;
Lactococcus lactis subsp. *lactis*;
Lactococcus lactis subsp. *cremoris*;
Lactococcus lactis subsp. *lactis* biovar *diacetylactis*; *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*

Сквашивание

Оптимальная температура:
+35 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO² ██████████ ██████████ ██████████
Вязкость: ██████████ ██████████ ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 8 часов
рН после 8 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*

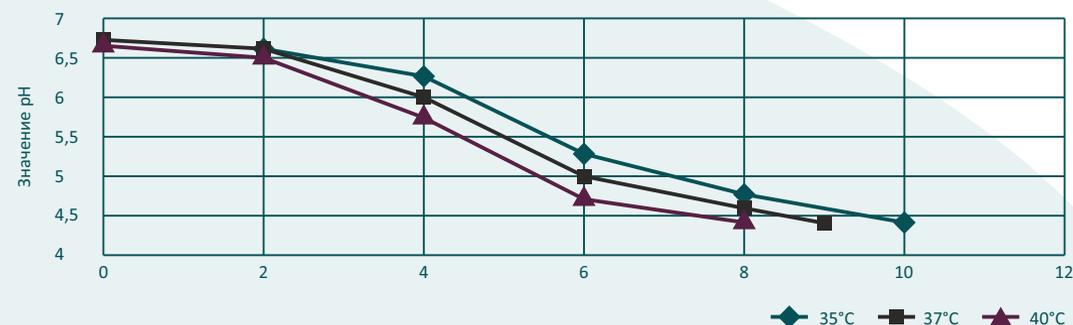
Область применения

Для ускоренного производства Сметаны и Сметанного продукта. Придает продукту выраженный аромат, сливочный вкус и дополнительную вязкость. Применяется при фасовке в ВЕДРА

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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 9Т



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus;
Lactococcus lactis subsp. lactis;
Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis

Сквашивание

Оптимальная температура:
+33 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO² ██████████ ██████████ ██████████
Вязкость: ██████████ ██████████ ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 8 часов
рН после 8 часов: 1,8 ± 0,10

Описание

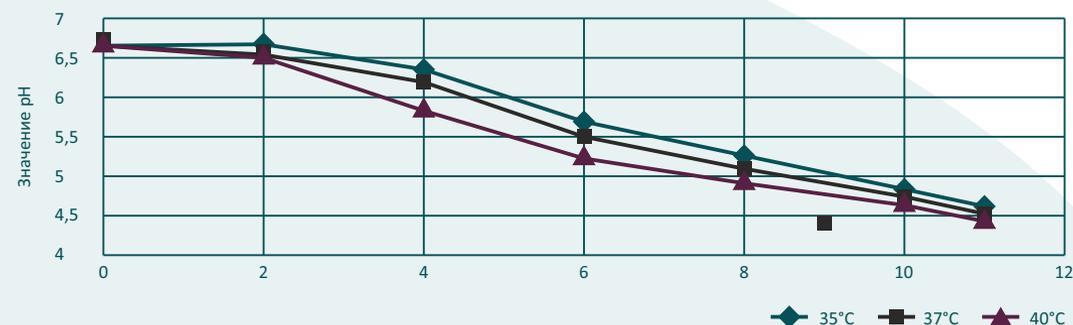
Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур

Область применения

Для ускоренного производства творога, творожного продукта, а также свежих, мягких и полутвердых сыров. Придает продукту плотную консистенцию, выраженный сливочный вкус

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.



Ряженка / закваски бактериальные

Термофильные закваски группы «Млекостар Т»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар Т 1



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus

Сквашивание

Оптимальная температура:
+38 < + 42°C
Время: 5-7 ч
Вязкость:

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 40°C
Время сквашивания: 5 часов
pH после 5 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

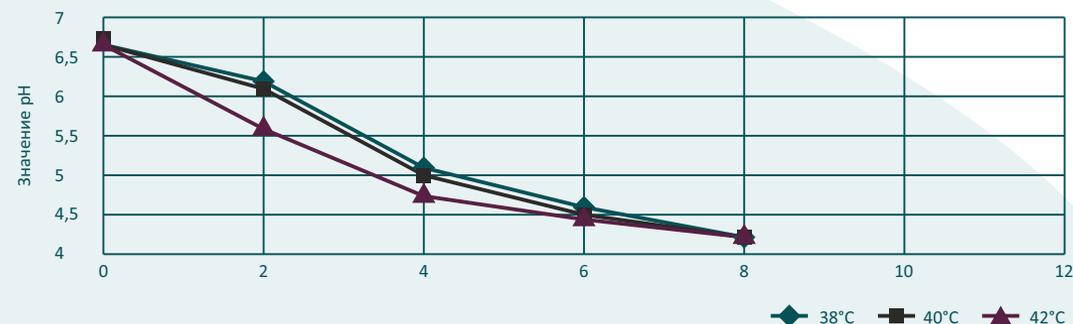
Термофильная культура

Область применения

Для Ряженки, Варенца и мягких сыров. Может применяться при производстве других продуктов для ускорения процесса сквашивания

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.



Ряженка / закваски бактериальные

Термофильные закваски группы «Млекостар Т»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар Т 2



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus

Сквашивание

Оптимальная температура:
+38 < + 42°C
Время: 5-7 ч
Вязкость: 

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 40°C
Время сквашивания: 6 часов
рН после 6 часов: 2,15 ± 0,10

Описание

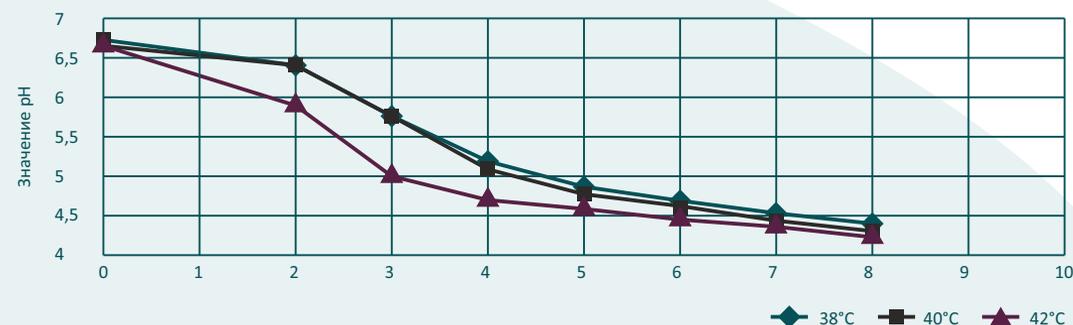
Высоковязкая термофильная культура, хорошо вырабатывающая ЭПС*

Область применения

Для Ряженки и Варенца. Может применяться для других продуктов для улучшения консистенции и ускорения процесса сквашивания

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.





Ждем вас в рядах наших клиентов

С уважением, команда ООО «Млекостар»

Наши контакты:

+7 495 646 80 85

8 800 500 47 58

mlekostar.ru

e-mail: info@mlekostar.ru

129626, г. Москва,

2-я Мытищинская ул. д. 2 стр. 1

