

Specifikacija

FROMASE® 50, tabletėmis

Fizinės savybės

Aprašymas Fromase® yra mikrobiologinis koaguliantas (*endopeptidase*) tabletėmis, gaunamas iš rinktinių *Rhizomucor miehei* kamienų.

Spalva Nuo kreminės iki tamsesnės.

Cheminės savybės

Stiprumas Vienos tabletės užtenka sutraukti 50 L pieno.

Laikymo sąlygos:

- Laikyti sausoje ir vėsioje vietoje, ne aukštesnėje kaip 4°C – 8°C temperatūroje, originalioje sandarioje pakuotėje. Tokiomis sąlygomis fermentas - geriausias 36 mėn.

Rekomendacijos naudojimui:

- 15-20 min prieš naudojimą, reikalingą kiekį (1 tabletę) fermento ištirpinti 100 g vandens. Vanduo turi būti neutralios terpės ir be chloro. Pašildykite 50 litrų pieno iki +30°C ir +40°C temperatūros (priklausomai nuo gaminamo sūrio rūšies). Paruoštas tirpalas 3-5 min intensyviai maišant pieną, iš lėto supilamas į pieną, pašildytą iki traukinimo temperatūros. Fermento tirpalas turi gerai pasiskirstyti visame pieno tūryje. Palikite pieną pastovėti nemaišant ir nejudinant iki kol susidarys gelis. Tai turėtų užtrukti apie 40 minučių, patikrinkite pieną po 30 minučių. Jei gamyboje naudojamos mikroorganizmų kultūros (raugas), fermentą Fromase 50 įvesti po raugo sudėjimo.

Jeigu norite traukinti mažiau nei 50 litrų pieno, pvz.: 12 litrų, naudokite ketvirtadalį tabletės, jei norite traukinti 25 litrus – naudokite pusę tabletės.

Produktas atitinka JTMŽŪO/PSO jungtinio maisto priedų ekspertų komiteto (JMPEK) grynumo sąlygas, Maisto teršalų kodeksą (MTK) ir ES maisto fermentų mokslinio maisto produktų komiteto (MMPK) rekomendacijas.

Kontaktinis asmuo:

Reda Akramaitė, tel. 8 612 94777

ARDITA IR KO, UAB - oficialus atstovas, DSM Food Specialties B.V.