



СПИСОК ПРОДУКЦИИ «BIOTEC FERMENTI»

• ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ

- **МОЛОКОСВЁРТЫВАЮЩИЙ ФЕРМЕНТ (коагулянт):**
ТЕЛЯЧИЙ СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ ЖИДКИЙ И В ПОРОШКЕ
КОЗИЙ СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ В ВИДЕ ПАСТЫ
ОВЕЧИЙ СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ В ВИДЕ ПАСТЫ
РАСТВОРИМЫЙ ОВЕЧИЙ СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ В ВИДЕ ПАСТЫ
РАСТВОРИМЫЙ КОЗИЙ СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ В ВИДЕ ПАСТЫ
МИКРОБНЫЙ КОАГУЛЯНТ ЖИДКИЙ И В ПОРОШКЕ
- **ЛИПАЗА**
ОВЕЧЬЯ ЛИПАЗА
КОЗЬЯ ЛИПАЗА
- **ХЛОРИД КАЛЬЦИЯ ЖИДКИЙ И БЕЗВОДНЫЙ (E509)**
- **ЛИЗОЦИМ ЖИДКИЙ И В ПОРОШКЕ (E1105)**
- **СРЕДСТВО ПРОТИВ ПЛЕСЕНИ БИОТЕК (E235)**
- **РАЗЛИЧНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ**
- **СОПОЛИМЕР ДЛЯ ПОКРЫТИЯ СЫРОВ (БИОПЛАСТ) МАШИННЫМ И РУЧНЫМ СПОСОБОМ НАНЕСЕНИЯ**

Вся продукция имеет:

- **Сертификат соответствия ТР ТС (Таможенный союз);**
- **Протоколы испытаний;**
- **Сертификат НАССР;**
- **Сертификат ISO;**
- **Кашерный и халяльный сертификаты.**

Каталог продукции:

1. ЛИОФИЛИЗИРОВАННЫЕ ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ

Важно: Смеси можно подобрать индивидуально в зависимости от требований клиента и типологии продукта.

ТЕРМОФИЛЬНЫЕ КУЛЬТУРЫ:

ST TH MX – моцарелла, вытяжные сыры («паста филата»), качотта, сыры среднего срока созревания, йогурт, простокваша, ряженка.

ST IA – свежие сыры, таледжио, свежий пекорино, качотта, паста филата (вытяжной сыр).

ST I – вытяжные сыры («паста филата»), мягкие сыры («паста молле»), голубые сыры, сыры средней зрелости, Кашкавал.

L.HELV (хельветикус) – выдержанные сыры, PARMIGIANO REGGIANO, GRANA PADANO.

ST HL – тип сыра Грано.

ST H IA – тип сыра Грано, Пекарино, Паста Филата.

CRESCENZA – тип сыра Крешенца.

МЕЗОФИЛЬНЫЕ КУЛЬТУРЫ:

ML – Сыр Фета, Мягкий сыр, традиционные сыры тип Гауда; Эдам; Голландский; Российский (срок созревания до 30 дней), творог.

MCL – для производства **всех видов творога/крем-сыр** (тип Филадельфия), основа для производства традиционных сыров, Сливочный сыр, сыр Гауда, сыр Эдам, сыр Континенталь, мягкий сыр.

MCLF – Сыр Континенталь, Мягкий сыр, Сквашенное молоко.

ТЕРМОФИЛЬНЫЕ / МЕЗОФИЛЬНЫЕ КУЛЬТУРЫ

ST MX – моцарелла (применяемая в приготовлении пиццы), тянущиеся сыры, качокавалло, сыры полувывержанные, Твердый сыр, Полутвердый сыр, Сыр Качотта.

ML MX – твердый и полутвердый сыр, традиционные сыры тип ГАУДА, ЭДАМ, ГОЛЛАНДСКИЙ, РОССИЙСКИЙ; при использовании более долгого срока созревания.

ST IA MX - прессованный сыр.

ST IA MC - полутвердый сыр с глазками.

ST TH MC - ароматический сыр с маленькими глазками.

MCLT – сквашенные сливки, **все виды сметаны**.

MCLE – сквашенные сливки (сметана).

MCLFT – ароматические сквашенные сливки (сметана).

MCLFE – ароматические сквашенные сливки (сметана).

MLT – сквашенные сливки (сметана).

MHSE - твердый сыр.

ПРОПИОНОВАЯ КУЛЬТУРА

Propionico – для получения фирменного рисунка (большие дыры) в сырах типа ЭММЕНТАЛЬ/ МААСДАМ. В сочетании с другими культурами.

ЛИОФИЛИЗИРОВАННЫЕ ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТА

YOGURT SF 18; SF 19

YOGURT SF(T) 18; SF(T) 19

YOGURT SF(E) 18; SF(E) 19

YOGURT SFB 1; SFB 2– питьевой йогурт.

YOGURT SC 15; SC 16

YOGURT SCT 15/4; SCT 16/4

YOGURT SCE 15; SCE 16

YOGURT EXC 1; EXC 2

YOGURT BVV

YOGURT EXC1

YOGURT FG-05

ЗАКВАСОЧНАЯ КУЛЬТУРА ДЛЯ ОВОЩНОГО СУБСТРАТА

YOGURT IDRS

YOGURT LDRSP

YOGURT LDSIP

КЕФИРНАЯ КУЛЬТУРА

KEFIR 1

KEFIR 2

ПРОБИОТИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

LC AC1

BB AC

L. CASEI

BF BB

ЗАЩИТНАЯ КУЛЬТУРА

CPVGR102

CPVGF103

CPVFR104 - применяется в молочной промышленности при производстве сыров с целью предотвращения грибковой инфекции

CPBLF 101

VRCP- применяется в молочной промышленности при производстве выдержанных сыров с целью предотвращения развития: Clostridium и Listeria

2. ПЛЕСНЕВЫЕ ГРИБЫ И ДРОЖЖЕВЫЕ КУЛЬТУРЫ

P. CANDIDUM- благородная белая плесень (белый пеницилл) для сыра Penicillium Candidum (считается “пеницилиум кандидум”) используется для приготовления сыров типа Камамбера, Бри, Валансе и других. Чистый (ни с чем не смешанный) штамм.

G. CANDIDUM- благородная белая плесень для сыра Geotrichum Candidum (читается “геотрикум кандидум”), выращенная в лабораторных условиях. Чистый (ни с чем не смешанный) штамм. Дает белую слегка сморщенную корочку плесени.

Может применяться как самостоятельно, так и в сочетании с плесенью Penicillium Candidum.

P. ROQUEFORTI- плесень для сыров типа Рокфор, Горгонцола, Дор Блю и др. Придает сыру вкус и аромат, характерный для сыра Рокфор.

Способна расти с Penicillium Candidum в сырах со смешанной плесенью - Cambozola, Montbriac или Синий Бри.

FL 84- ароматообразующая культура дрожжей Kluyveromyces lactis, применяется для изготовления сыра Камамбера и сыров с плесенью, кефира и кисломолочных продуктов, сырокопченых колбас. Раскисляют, формируют аромат, участвуют в молочно-спиртовом брожении со сбраживанием лактозы и глюкозы, для снижения кислотности при производстве сыра и развития аромата.

BRE LINENS- Применяется для сыров с “мытой коркой” - Лимбургер, Реблошон, Мюнстер, Леердамер, Таледжио, Раклет, Ливаро и др. для создания специфического аромата сыров нормандской группы. Для формирования корки и сливочного ровного вкуса тела сыра. Они образуют розовато-красную корочку на сыре и придают характерный резкий аромат.

3. Молокосвёртывающий фермент (коагулянт)

Молокосвёртывающий фермент, полученный из телячьих сычугов.

Данный фермент обеспечивает полную коагуляцию молока, отделение сыворотки и отсутствие горечи в процессе созревания и хранения.

СЫЧУЖНЫЙ ЖИДКИЙ ФЕРМЕНТНЫЙ ПРЕПАРАТ ИЗ ЖЕЛУДКА ТЕЛЯТ:

Состав телячьего жидкого сычужного ферментного препарата: химозин, пепсин.

- жидкий сычужный фермент из желудка телят 80/20 ТП. 1:10.000
- жидкий сычужный фермент из желудка телят 80/20 ТП. 1:15.000
- жидкий сычужный фермент из желудка телят 80/20 ТП. 1:20.000
- жидкий сычужный фермент из желудка телят 95/5 ТП. 1:115.000

ПОРОШКОВЫЙ СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ ИЗ ЖЕЛУДКА ТЕЛЯТ:

- порошковый сычужный фермент из желудка телят 95/5 ТП. 1:100.00
- порошковый сычужный фермент из желудка телят 95/5 ТП. 1:125.00

СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ В МАССЕ (ПАСТА):

СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ ИЗ ЖЕЛУДКА ЯГНЯТ В МАССЕ
СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ ИЗ ЖЕЛУДКА КОЗЛЯТ В МАССЕ

МИКРОБИАЛЬНЫЙ КОАГУЛЯНТ:

Микробный коагулянт 750В 750 IMCU/мл или 1:50.000 SH, извлечённый из выборочного штамма Rhizomucor miehei.

- жидкий микробный коагулянт 750В
- гранулярный микробный коагулянт ТП. 1:150.000

ГЕНЕТИЧЕСКИЙ КОАГУЛЯНТ:

- генетический коагулянт ТП. 1:160.000
- генетический коагулянт ТП. 1:250.000

4. Липаза

Использование липазы позволит обогатить вкус и аромат сыра, а также сократить срок его созревания.

Липаза козья – создает острый слегка пряный аромат; тип «проволоне».

Липаза овечья – создает сильный аромат; типичный пикарино; средней пряности.

5. Энзимы:

БИОТЫ L50

БИОТЫ P100

6. Натуральные ароматизаторы вкуса

Aroma panna – сливочный.

Aroma tartufo nero – черный трюфель.

Aroma latte cotto – топленое молоко.

Aroma noce – грецкий орех.

Aroma milk – сгущенное молоко.

Aroma liquid smoke – аромат жидкого дыма

7. Лизоцим

Фермент препятствует размножению грамположительных бактерий, в том числе устойчивых к термической обработке. Данный фермент получают из яичного белка (куры, происхождение Европейский союз).

- Лизоцим жидкий (E1105) – активность 9000 FIP.

- Лизоцим в гранулах (E1105) – активность 45000 FIP.

8. Сополимер для покрытия сыров (БИОПЛАСТ), для ручного и машинного нанесения

- БЕСКОНСЕРВАНТНЫЙ (С ТРЕБУЕМЫМ ТИПОМ (ЦВЕТОМ) КРАСИТЕЛЯ)

- С КОНСЕРВАНТОМ (С ТРЕБУЕМЫМ ТИПОМ (ЦВЕТОМ) КРАСИТЕЛЯ)

9. СОЛИ:

- СОЛИ ДЛЯ РИКОТТЫ

- СОЛИ ДЛЯ РИКОТТЫ 2

- СОЛИ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ РИКОТТЫ

- САЛМИКС

- ЛИМОННАЯ КИСЛОТА

- ТРИНАТРИЙЦИТАТ

10. ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ: (по запросу могут быть предложены другие типы пищевых красителей)

- РАСТИТЕЛЬНЫЙ УГОЛЬ (E153)

- АННАТТО (E160b)

11. ПРОЧИЕ ИЗДЕЛИЯ:

- СРЕДСТВО ПРОТИВ ПЛЕСЕНИ БИОТЕК (E235)

- НИЗИН (E234)

- БИОКАЛЬ (E509)

- МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА

- BIODQSMIX

- ФЕНОЛФТАЛЕИН

- БУФФЕРНЫЙ РАСТВОР ДЛЯ КАЛИБРОВКИ (250 мл)

- ГИДРОКСИД НАТРИЯ N/4 (5 кг)

Важно:

Для проведения всех пробных варок будет предоставлена необходимая информация и наш технолог-консультант, а также специалисты компании BIOTEC ИТАЛИЯ, ответят на все вопросы в отношении использования нашей продукции.

Закваски и ферменты «Биотек» помогут улучшить и значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции.