

ФЕРМЕНТАТИВНЫЙ ХИМОЗИН

MYS FERMENTE

Сырные закваски MYS FERMENTE на 100% состоят из протеолитического фермента (химозина), полученного путем ферментации штамма бактерий *Kluyveromyces lactis*, и производятся при помощи технологии R-DNA (генная инженерия). Процесс созревания сыра с применением MYS FERMENTE имеет большое сходство с процессом созревания с использованием заквасок животного происхождения. Продукт полностью состоит из химозина и не содержит посторонних коагулянтов. Идеально подходит для изготовления всех видов сыров, и может быть использован в сыроварении вместо заквасок, содержащих химозин животного происхождения.

ПРОДУКТ	ФОРМА	ПРОИСХОЖ-ДЕНИЕ	АКТИВНОСТЬ	УПАКОВКА
MYS 180	жидкий	<i>K.lactis</i>	180 ІМСУ	5-20 л.
MYS 600	жидкий	<i>K.lactis</i>	600 ІМСУ	5-20 л.
MYS 1800	в ГРАНУЛАХ	<i>K.lactis</i>	1800 ІМСУ	0,5-1 кг.