

МИКРОБИАЛЬНЫЕ КОАГУЛЯНТЫ

YAYLA&MUCOREN

Микробильные сырные закваски представлены двумя видами продукции: продукция в жидкой форме под брендом «YAYLA» и продукция в гранулированной форме под брендом «MUCOREN». Обе группы представляют протеолитические ферментные препараты, полученные путем ферментации микроорганизма *Rhizomucormiehei*.

Протеолитический фермент, на основе *Rhizomucor miehei*, похож по своим свойствам на сычужный фермент химозин, с успехом используется в сыроварении для изготовления различных сортов сыра. Микробильные закваски для производства сыра YAYLA и MUCOREN имеют широкое применение и выгодную для производителя стоимость продукции.

ПРОДУКТ	ФОРМА	ПРОИСХОЖ-ДЕНИЕ	АКТИВНОСТЬ	УПАКОВКА
YAYLA 120	жидкий	<i>R.miehei</i>	120 ИМСУ	50-100-125-150-250 гр.
YAYLA 220	жидкий	<i>R.miehei</i>	220 ИМСУ	0,5-1-5-30 кг.
YAYLA 750	жидкий	<i>R.miehei</i>	750 ИМСУ	30-1000 кг.
MUCOREN 1400	В ГРАНУЛАХ	<i>R.miehei</i>	1400 ИМСУ	100-500-1000 гр.
MUCOREN 2000	В ГРАНУЛАХ	<i>R.miehei</i>	2000 ИМСУ	1-100-500-1000 гр.
MUCOREN 2600	В ГРАНУЛАХ	<i>R.miehei</i>	2600 ИМСУ	100-500-1000 гр.