Больше, чем просто Партнер!

г. Москва

проспект Мира, дом 104
строение 2
тел.: 8 (495) 785-09-13
e-mail: msk@altalact.ru

карта

г. Барнаул

ул. Гридасова, дом 16
офис 22
тел.: 8 (3852) 505-546
e-mail: brn@altalact.ru

карта

ALTALACT

www.altalact.ru®











Больше, чем просто Партнер!

ALTALACT®



ALTALACT®

Ассортимент «АлтаЛакт»

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ
ТЕСТЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ АНТИБИОТИКОВ В МОЛОКЕ
ЗАКВАСКИ ДЛЯ К/М
ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ
ФЕРМЕНТЫ
НАПОЛНИТЕЛИ ДЛЯ СЫРОВ
КРАСИТЕЛИ
АРОМАТИЗАТОРЫ
СТРУКТУРООБРАЗОВАТЕЛИ
ПОКРЫТИЯ ДЛЯ СЫРОВ
КОНСЕРВАНТЫ









О КОМПАНИИ

Компания «АлтаЛакт» более 15 лет успешно работает на российском рынке. Имеет несколько производственных площадок на территории России и Италии. Все виды заквасок имеют халяльный и кошерный сертификаты, содержат чистые культуры молочнокислых бактерий и соответствуют требованиям международных сертификатов. «АлтаЛакт» имеет зарегистрированный товарный знак и обширную клиентскую базу по всей территории России и также далеко идущие планы.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Функциональные ингредиенты, наполнители, стабилизаторы, ароматизаторы способны улучшить и разнообразить выпускаемый ассортимент молочных продуктов.

Правильный выбор закваски обеспечивает создание насыщенного, гармоничного вкуса и помогает развить характерные особенности продукта, будь то йогурт, творог или сыры.

Компания АлтаЛакт разработала серии заквасок для кисломолочных напитков и сыров. Каждая серия включает несколько вариантов новых заквасок с различным составом и свойствами, что позволяет максимально обеспечить запросы предприятий.

Закваски для йогурта мы разделили на 3 серии: T-10, T-40 и TBY. Новые закваски предназначены для питьевых и десертных йогуртов, сочетают густую консистенцию и мягкий вкус.
T-10 - обеспечивают более короткую структуру сгустка.
T-40 – позволяют получить густую консистенцию.
TBY – предназначены для йогуртов, вырабатываемых на растительной основе.



Серия	Вариант			
Серия T-10	T-10	T-10-M	T-10-BL	T-10-BG
Серия T-40	T-40	T-40-M		T-40-BG
	T-40-2	T-40-2-M	T-40-2-BL	T-40-2-BG
	T-40-3		T-40-3-BL	
Серия TBY				TBY-BG

Закваски для **кисломолочных напитков** включают **серии для ряженки** (T-80), **кефирного напитка** (KEFIR), **других напитков** (ACT).



Серия	Вариант			
Серия T-80	T-80-2	T-80-2-M	T-80-BL	T-80-BG
Серия ACT	ACT-05		ACT-05-BL	ACT-10-BG
	ACT-10			
Серия KEFIR	KEFIR S	KEFIR S-M	KEFIR S-BL	
	KEFIR G	KEFIR G-M		
		DH-M		
		KL-M		

Варианты заквасок для кефирного напитка отличаются по видовому составу дрожжей. Для создания уникального продукта, усиления некоторых характеристик вкуса и консистенции мы предлагаем отдельно дрожжи Debaryomyces hansenii, Kluyveromyces marxianus.



Наименование	Культуры							
	Streptococcus thermophilus	Lactococcus lactis	Lactococcus cremoris	Lactococcus lactis biovar diacetylactis	Leuconostoc mesenteroides cremoris	Debaryomyces hansenii	Kluyveromyces marxianus	Saccharomyces
KEFIR S	*	*	*	*	*	*		
KEFIR S-M	*	*	*	*	*	*	*	
KEFIR S-BL	*	*	*	*	*/*	*		
KEFIR G	*	*	*	*	*		*	
KEFIR G-M	*	*	*	*	*		*	
KEFIR G-BL	*	*	*	*	*/*	*		*
DH-M						*		
KL-M							*	

Для разных способов производства творога подбирают закваски с определенным видовым составом микроорганизмов. Производство творога на автоматизированной линии предусматривает получение плотного сгустка и всплытие калье на поверхность в процессе отваривания. Всплытию сгустка способствует углекислый газ, образующийся в процессе ферментации лактозы штаммами Lc.diacetylactis и Leuconostoc. С целью сокращения времени сквашивания при производстве творога рекомендуем использовать мезо-термофильные закваски. Эти закваски также используют для мягких и полутвердых сыров с низкой температурой второго нагревания.