



# Alcohol Factory "Doctor Guber"

## Инструкция по применению сычужного фермента

Перед внесением в молоко сычужный фермент растворить в чистой воде при температуре 30-35 градусов не менее чем за 10-15 минут до внесения. (Строго соблюдайте температурный режим растворения сычужного фермента, так как при температуре ниже 30 градусов время растворения фермента увеличивается, а при температуре 50 градусов фермент теряет свои свойства)

Одну мерную ложку растворяют в 50 мл. воды . Раствор должен быть прозрачным, слегка опалесцирующим, допускается легкое помутнение.

Одна мерная ложка рассчитана на свёртывание примерно 5 литров молока. Одна баночка 10 грамм на 250 литров молока. Залить раствор сычужного фермента в молоко при постоянном перемешивание. Продолжить перемешивание в течении 1-2 минут для равномерного распределения раствора по всему объёму молока. Дальнейшую обработку молока проводить в соответствии с рецептом.

**Допускается:** растворенный, не использованный сычужный фермент хранить в стеклянном сосуде с плотно закрытой крышкой одни сутки в холодильнике при температуре не выше 10 градусов

**Хранение:** сычужный фермент, хранить в заводской упаковке с плотно закрытой крышкой в сухом месте при температуре не выше 10 градусов.