



КВАС

Музей культур микроорганизмов (ЧКД, МКБ) для приготовления кваса

Порядковый номер штамма в картотеке МИЦ	Выберите тип напитка	Название штамма в картотеке МИЦ	Характеристика дрожжей
14	Квасы	LB1	Гетероферментативные молочнокислые бактерии, образующие помимо молочной кислоты, уксусную, этиловый спирт, двуокись углерода и небольшое количество ароматических соединений. Предпочтительная температура брожения 30°C. Используется совместно с 13 расой.
15	Квасы	LB2	Гетероферментативные молочнокислые бактерии, образующие помимо молочной кислоты, уксусную, этиловый спирт, двуокись углерода и небольшое количество ароматических соединений. Предпочтительная температура брожения 30°C. Используется совместно с 11 расой.
16	Квасы	KY1	Хорошо сбраживает глюкозу, сахарозу, хуже мальтозу. Способность к оседанию хорошая. Предпочтительная температура брожения 26-30oC.

[ПЕРЕЙТИ К СПИСКУ](#)

Тара: Пробирка / жидкий Инокулят 1л - 5 л

По вопросам приобретения можно обращаться по тел.: +7 495 685-13-84, 685-22-61

или на e-mail: beercenter@gmail.com