

УКАЗАНИЯ К УПОТРЕБЛЕНИЮ

1. Доведите молоко до необходимой температуры эффекта сырной закваски.
2. Для изготовления цветного сыра добавьте красительное вещество в молоко до употребления сырной закваски.
3. Растворите полную ложку или 1 гр. сырной закваски "Meito Microbial Rennet" в 300 мл чистой и прохладной воды, что достаточно для 100 л молока. В каждой жестяной коробочке есть измерительная ложка.
4. После полного растворения сырной закваски добавьте его в молоко и в течение 2-3 минут смещивайте его до появления равномерной смеси.

СТЕПЕНЬ ПРОДУКТИВНОСТИ

Несмотря на то, что степень продуктивности сырной закваски "Meito" будет зависеть от молока, времени года и сорта изготавливаемого сыра и т.д., употребляйте приблизительно 1 ложку (1 г) "Meito Microbial Rennet" на 100 л молока. Для улучшения качества можно добавить немного хлорида кальция.

ВНИМАНИЕ

1. Сырную закваску приготовить непосредственно перед потреблением. Срок годности изготовленного раствора - 24 часа.
2. В случае не использования смеси, держите ее хорошо закрытой в сухом и прохладном месте.

МЕРОПРИЯТИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Избегайте вдыхать порошок.
- Он может вызвать раздражение глаз, кожи и аллергию при вдыхании.
- Использовать только в хорошо проветриваемом помещении и с респиратором.
- Очистить любую незащищенную часть тела с водой. (под давлением)
- Держать в прохладном и сухом месте. В случае рассыпки порошка, необходимо осторожно и не поднимая пыли очистить и помыть место. Осторожно перемещать посуды. Работать с перчатками.
- В случае раздражения или аллергии проконсультируйтесь с врачом.

DIRECTIONS FOR USE

1. Heat the milk to the proper renneting temperature.
2. If the cheese color is used, this must be added to the milk before the rennet.
3. Dissolve a level spoonful or one gram of Meito Microbial Rennet in about 300 ml of cool and clean water, which is enough for 100 liters of milk. For tins, the measuring spoon is put inside each tin.
4. When thoroughly dissolved, add the solution into the cheese milk and stir well for 2-3 minutes to distribute it uniformly.

USAGE LEVEL

Though exact usage level of Meito Rennet will depend upon condition of milk, season of year, type of cheese being made etc., use approximately a level spoonful (one gram) of Meito Microbial Rennet per 100 liters of milk. Also, the addition of calcium chloride results in a firmer curd mass.

NOTES

1. Never prepare the rennet solution until just before using it. That is, it is recommended to utilize within 24 hours of making up.
2. When not used, close the spout well and store in a cool, dry place.

SAFETY INFORMATION

- Avoid breathing dust.
- Can cause eye, skin, respiratory irritation. Potential allergic response upon inhalation of dust.
- Handle only in ventilated area with respirator.
- Flush any exposed body area with water.
- Store in a cool and dry place. Handle containers with care. If spill/release, wash down with care not to raise dust. Wear gloves when handling this product.
- If irritation/allergy develops, consult a physician.