

5-keys

14-kuni fermentatsiyalangan pivo sharbatini ish ta'mini baholashda sut kislotasi hidi va ta'mdagi atipik kislotalilik aniqlandi. Ushbu kislotalikni zararsizlantirish uchun kaltsiy karbonat (bo'r) qo'shildi. Bu keyinchalik yakuniy mahsulotning tatib ko'rish xususiyatlarida qanday aks etishi mumkin? Bu masalaning mikrobiologik tomoni haqida nima deya olasiz?