

Jednoduchá a rychlá výroba jakéhokoli druhu sýra Ricette Recepty S touto sadou můžete jednoduše vyrobit jakýkoli druh sýra. a rychle. Pro dosažení nejlepšího výsledku použijte čerstvé mléko nebo čerstvé plnotučné mléko. mléko. Naše přípravky mají fermenty, které jsou odstraněny z mléka při pasterizaci. Všechny naše výrobky z vik Sýry jsou italského původu. Potřebujete pouze 10 až 12 litrů litrový hrnec z nerezové oceli, abyste mléko dostali na požadovanou teplotu. teplotu.

Vše, co potřebujete, je uvnitř sady, nic jiného nebudete potřebovat!

Formaggi Freschi

Pasterizujte (volitelně) plnotučné mléko 72 °C po dobu 15 sekund. Když teplota mléka klesne na 42 °C přidejte fermenty, jakmile dosáhne teploty srážení, přidejte syřidlo.

Sýřenina by měla být hotová po 18/20 minutách. Jakmile mléko začne zrást, nakrájejte tento tvaroh pomocí rozděliče na plátky a poté na kostky o stejné tloušťce, přibližně 10 cm, působíme s nimi jako s tvarohem.

velmi jemně a necháme odpočinout. Tento tvaroh protřepávejte bez porušení asi 5 minut a jemně ho vymačkejte.

těsto vložte do forem. První otočení se provádí po 20 minutách, povrch se osolí jemnou solí, druhé otočení po 50 minutách, i tento povrch ještě osolte. Po několika hodinách proveďte další otočení a sýr přeneste do komory při teplotě 8 °C.

Sýr je hotový po třech týdnech.

Formaggi Stagionati

Pasterizujte (volitelně) plnotučné mléko 72° C° po dobu 15 sekund. Když teplota mléka klesne na 42° C přidejte fermenty, při 36° C přidejte tekuté telecí syřidlo. Sýřenina by měla být hotová po 18/20 minutách. Jakmile mléko začne zrást, nakrájejte tento tvaroh pomocí rozděliče na plátky a poté na kostky o stejné tloušťce, přibližně 10 cm, působíme s nimi jako s tvarohem. velmi jemně a necháme odpočinout. Zahřejte tvaroh na 40 °C, protřepávejte ho bez porušení asi 5 minut a jemně ho stlačte. těsto vložte do forem. První otočení se provádí po 20 minutách. Povrch osolíme jemnou solí, druhý obrat po 50 minutách, i na tento povrch přidáme více soli. Po několika hodinách provedeme další otočení a sýr přeneseme do cely o teplotě 8 °C. Pokud chcete sýru dodat pikantnější chuť "Cravor Bianco".

Mléko pasterujte 30 minut při teplotě 65 °C a poté jej zchladte na 38 °C.

Očkujte kulturou v dávce uvedené na obálce, důkladně promíchejte po dobu asi 5 minut; přidejte.

syřidlo v doporučené dávce. Asi po 18 minutách nakrájejte sýřeninu sýřeninovým nožem, promíchejte.

a počkejte, až sýřenina začne zasychat. Odstraňte syrovátku a těsto položte do malé fusekle caciotta.

Přibližně po jedné hodině 4/5krát otočit a každých 30 minut zkontrolovat Ph.

Jakmile tato hodnota dosáhne 5,40, umístit do cely při teplotě 8/10 °C a vlhkosti 80 %.

Druhý den se sýr osolí nebo se vloží do solného nálevu s 20 % soli (2 hodiny na 1 kg sýra) nebo se vysuší. Po třech dnech sýr zabalte, aby se zvýraznila tvorba bílé plísně.

Zrání probíhá po 15 dnech výroby.

Brie Caciotta

Plnotučné mléko pasterujte (nepovinně) 15 sekund při teplotě 72 °C.

Když mléko klesne

na teplotu 40 °C, přidají se fermenty a při teplotě 36 °C se přidá tekuté telecí syřidlo.

Přidá se tekuté telecí syřidlo.

Sýřenina by měla být hotová po 18 až 20 minutách. Jakmile se mléko začne

sýřeninu, nakrájíme ji nožem tak, aby se rozdělila na plátky a rozdělila se na dvě části.

na kostky o tloušťce meruňky, přičemž postupujeme velmi jemně a necháme ji.

nechat odpočinout. Tento tvaroh se míchá bez porušení asi 5 minut a poté se opatrně vloží do forem.

Tvaroh se opatrně vloží do forem.

První obracení se provádí po 20 minutách, druhé obracení po 50 minutách.

Po několika hodinách se provede další obracení a povrch se osolí jemnou solí.

a sýr se uloží do sklepa (pH 5,40) při teplotě 10/12 °C.

Sýr je hotový po 36 hodinách.

Camembert

Pasterujte plnotučné mléko při teplotě 72 °C po dobu 15 sekund.

Když teplota mléka klesne na

42 °C. Přidejte kultury (1 modrý sáček a 1 červený sáček) a nechte působit.

inkubovat po dobu 10 minut; několik minut míchat a po dosažení teploty srážení

37/38 °C, přidejte syřidlovou pastu "Precor Bianco" v množství 40 g na 100 g.

v množství 40 g na 100 litrů mléka. Sýřenina by měla být hotová po 18/20 minutách. Tuto sýřeninu nakrájíme nožem tak, abychom ji rozdělili na kousky o velikosti

tloušťky vlašského ořechu, velmi jemně a nechte jej 20 minut odpočívat.

Několikrát jej protřepejte, aniž byste jej dále krájeli. Těsto opatrně vložte do

do forem a udržujte je při teplotě 35 °C. První obracení se provádí po

20 minutách, přičemž se tvaroh udržuje teplý. Druhé obracení se provádí po 40 minutách.

minutách. Po několika hodinách se provede další obracení. Sýr se přiveze

při teplotě 10/12 °C a vlhkosti 90 %. Aby se zabránilo

kontaminaci tmavými plísněmi, je vhodnější zabalit krabice obsahující tímto výrobkem. Solení za sucha. Zrání sýra trvá přibližně 20 dní.

Caprino Čerstvé

Pasterujte plnotučné mléko při teplotě 72 °C po dobu 15 sekund. Když teplota mléka klesne na

44 °C, přidejte ferment a nechte 20 minut inkubovat; několik minut míchejte a po dosažení koagulační teploty 28° C. přidá se syřidlo. Sýřenina by měla být hotová po 18/20 minutách.

Nakrájejte

sýřeninu nakrájíme nožem na plátky a poté na kostky o tloušťce 1,5 cm.

10 cm a nechá se 20 minut odpočívat. Vyjměte syrovátky a tvaroh zpracováváme stěrkou, dokud kousky nejsou velké jako kousek lžíce.

velikosti vlašského ořechu.

Tento tvaroh opět míchejte bez rozbíjení asi 10 minut a uložte ho Opatrně ho vložte do forem a udržujte v nich teplotu 35 °C. Na prvním otočení po 20 minutách, přičemž tvaroh udržujte teplý. Na druhé otočení po 50 minutách. Po několika hodinách se provede další obracení.

a sýr se uloží do cely při teplotě 8 °C a vlhkosti v cele.

80%. Sýr se solí v 20% solném roztoku NaCl po dobu přibližně 1 hodiny na 1 kg sýra.

Primo Sale

Pasterujte (nepovinně) plnotučné mléko při teplotě 72 °C po dobu 15 sekund.

Když mléko dosáhne teploty 42 °C, přidejte ferment a při teplotě 38 °C

syřidlo.

Sýřenina by měla být hotová po 18/20 minutách.
Tento tvaroh nakrájíme nožem na plátky a poté na kostky o velikosti 1,5 cm.
10 cm silné, přičemž postupujeme velmi opatrně.
Tvaroh míchejte bez dalšího rozbíjení asi 5 minut a opatrně jej umístěte do sýřeniny.
do forem.
První obracení se provádí po 20 minutách, přičemž se povrch osolí středně silnou solí.
Druhé obracení se provádí po 30 minutách a povrch se solí stejným způsobem.
stejným způsobem.
Po dosažení pH 5,30 se sýr uloží do sklepa (+ 5°).
Sýr je hotový po 24 hodinách.

Robiola

Plnotučné mléko pasterizujte (nepovinně) při teplotě 72 °C po dobu 15 sekund.
Když mléko dosáhne teploty 38 °C, přidejte robiola ferment.
a necháme 5 minut inkubovat; zamícháme a po dosažení koagulační teploty 5 minut necháme inkubovat.
34 °C, přidejte syřidlo.
Sýřenina by měla být hotová po 18/20 minutách. Tvaroh se nakrájí rozdělíme na plátky a poté na kostky o tloušťce 10 cm, které působí jako plátky.
velmi opatrně a nechte ji 10 minut odpočívat. Odeberte trochu syrovátky a
stěrkou, dokud nebudou kousky velké jako vlašský ořech.
velikosti vlašského ořechu. Tvaroh se míchá, aniž by se rozbil, asi 5 minut a poté se
opatrně plní do forem, přičemž se udržuje teplota 35 °C.
První míchání se provádí po 20 minutách, přičemž se tvaroh udržuje teplý.
Druhé obracení se provádí po 50 minutách. Po několika hodinách se provede další
a sýr se vloží do cely při teplotě 8 °C a vlhkosti v cele 80 %.
vlhkost v buňce 80 %. Solení ve 20% solném roztoku NaCl po dobu
přibližně 1 hodiny na
kg sýra.

Stracchino

Pasterizujte plnotučné mléko při teplotě 72 °C. Když teplota mléka klesne na 39 °C.

přidejte ferment a nechte 20 minut inkubovat. V případě potřeby můžete

přidat jemnou, čistou sůl (500 g na 100 l mléka); míchat několik minut.

minut a po dosažení teploty srážení 37 °C přidejte syřidlo.

(pro tento typ sýra je vhodné syřidlo z telecí pasty, např. Precor Bianco).

nejoblíbenější). Sýřenina by měla být hotová po 18/20

minut. Sýřeninu nakrájejte nožem na plátky a poté na kousky.

kostky a nechte ji 20 minut odpočívat. Promíchejte tento

tvaroh opět bez rozbíjení asi 5 minut a opatrně ho vložte do

čtvercové nebo obdélníkové formy a udržujte je při teplotě 35 °C. Na první otočení po 10 minutách, přičemž se stracchino udržuje v teple.

Na

Druhé otočení po 45 minutách. Po několika hodinách se provede další obracení.

a po dosažení pH 5,40 se sýr uloží do sklepa při teplotě 5 °C a při teplotě 5 °C.

vlhkostí 90 %. Následující den se sýr obrátí a po 6 dnech se zkonsumuje.

zrání může být zabalen a prodán. Z tohoto sýra se vyrábí vynikající sýr "stracchino".

Pokud dáváte přednost solení ve slaném nálevu, nepřidávejte sůl do mléka, ale namočte sýr do vody.

Stracchino naložte na 2 hodiny do 18% slaného nálevu NaCl.

Taleggio

Plnotučné mléko zahřívajte 15 sekund na 72 °C. Když teplota mléka klesne na

42 °C, přidejte ferment a nechte 10 minut inkubovat; promíchejte a přidejte mléko.

dosáhne koagulační teploty 38 °C, přidejte tekuté syřidlo Mir, nebo bílou telecí pastu Precor. Sýřenina je hotová po 18/20 minutách.

Tvaroh nakrájíme nožem na plátky a poté na kostky.

velmi opatrně a nechte ji 10 minut odpočívat. Část vyjměte

část syrovátky a tvaroh hnětete stěrkou, dokud nejsou kousky velké jako vlašský ořech.

velikosti vlašského ořechu. Tento tvaroh se míchá, aniž by se rozbil, asi 5 minut a pak se nechá a tvaroh se opatrně vloží do čtvercových nebo obdélníkových forem a uchovává se při teplotě do 5 °C.
35 °C.

První obracení se provádí po 20 minutách, přičemž se sýr taleggio udržuje teplý.

Druhé obracení se provádí po 50 minutách. Po několika hodinách se provede další

a sýr se uloží do sklepa při teplotě 7° C a vlhkosti ve sklepě v hodnotě

80 % vlhkosti v místnosti. Následující den se sýr obrátí a po 10 dnech se sýr

zrání se může zabalit a prodat. Takto vzniká vynikající sýr Taleggio.

Sýr se solí v 18% nálevu NaCl po dobu přibližně 2 hodin na 1 kg sýra.

Mozzarella Fiordilatte

Při teplotě 42 °C přidejte fermentovanou mozzarellu, promíchejte a po dosažení teploty 42 °C

38 °C, přidejte syřidlo. Syřenina by měla být hotová po

18/20 minutách. První příčný řez. Změřte pH. Počkejte, dokud se pH 5,80 a nakrájejte na kostky. Počkejte, dokud není dosaženo pH

5,20, a opatrně nakrájejte

na menší kostky a nechte 10 minut působit. Když pH dosáhne hodnoty 5,10, vyjměte je.

syrovátku a syřeninu položte na prkénko, nakrájejte ji na proužky a překryjte je.

Poté otestujte hmotu tak, že vezmete malý kousek a ponoříte jej do vroucí vody.

(90° C). Do této vody jste předtím přidali sůl (1 kg x 100 litrů vody). Když se těsto táhne jako žvýkačka, je připraveno ke zpracování.

Těsto nakrájíme na proužky a za stálého míchání ho zalijeme vroucí vodou.

důkladně promíchejte. Vhodte do něj první podmásli a znovu vložte do vroucí vody, poté

těsto osolíme (4 polévkové lžíce soli na 5 kg) a zalijeme novou vroucí vodou.

Z tohoto těsta se odebere malý kousek a vytvoří se mozzarella.

Jakmile je vytvořeno, vloží se do studené tekoucí vody ke zpevnění. Po hodině namáčení jsou mozzarely hotové.

Ricotta

Ricolat umožňuje na konci procesu získat 100 % ricotty obsažené v syrovátce.

zpracování. Ricolat můžete použít také k výrobě "ricottového krému".

pouze z mléka podle pokynů uvedených v technickém listu.

Rozpusťte požadované množství přípravku Ricolat ve vlažné vodě bez chlóru, pečlivě protřepejte a

chlóru, pečlivě protřepejte a vzniklou tekutinu nalijte do:

Mléko: 1 sáček Ricolatu x 5 litrů mléka.

Mléko zahřejte na 85 °C.

Rozpusťte Ricolat ve vodě a bez míchání jej nalijte do mléka.

Zvyšte teplotu na 88 °C a vypněte ohřev.

Počkejte, až se vytvoří krém Ricotta, a stěrkou jej seberte.

Doporučuje se skladovat výrobek při pokojové teplotě.

Yogurt

Výrobek se skládá z vybraných, koncentrovaných a lyofilizovaných buněk bakterií mléčného kvašení.

Mléko pasterujte při teplotě +85 °C po dobu jedné minuty.

Zchladte na + 42 °C a za důkladného míchání vlijte ferment do mléka.

Necháme stát při teplotě +40 °C po dobu přibližně 10 hodin.

Po uplynutí této doby (hodnota pH mezi 4,30 a 4,40) přerušíme mícháním sraženinu.

pomalou. Hotový výrobek zabalte při teplotě + 36 °C a vložte do krabice.

buňku. Doporučená teplota pro optimální skladování: + 4° C.

SKLADOVÁNÍ:

Proces lyofilizace a balení ve sterilní atmosféře.

zaručují nezměnitelnost fermentu po uplynutí doby použitelnosti, pokud je skladován

při teplotě -18 °C. V případě částečného použití je nutné sáček pečlivě uzavřít, aby se

zabránil bakteriální kontaminaci výrobku. Během přípravy kmeny střídáme, abychom zlepšili jejich aktivitu a zabránili kontaminaci fágy.

Fágové kontaminaci.

Příprava dortu

Rozpusťte výrobek ve studeném mléce; zahřejte na 88 °C. Pečlivě promíchejte a směs nalijte

směs ihned vložte do forem. Poté je uložíme do sklepa (+ 4 °C).

Panna cotta může být

ozdobit (až bude hotová) karamelovou nebo ovocnou omáčkou;

ozdobu umístěte na dno nádoby a pomalu vlijte panna cotta.

nahoru a pomalu přilévejte horkou panna cotta. Trvanlivost

hotového výrobku: 20 dní

při skladování při teplotě + 4 °C.

PANNA COTTA

ingr edienty :

*sacharóza, dextróza, kukuřičný škrob, rostlinné tuky, mléko
bílkoviny*

Zahušťovadla : karagenan, xantanová guma

VANILLA

složky :

*Sacharóza, modifikovaný škrob, dextróza, rostlinné tuky,
sušené libové mléko, mléčné bílkoviny.*

Zahušťovadla : karagenan

Aroma : minerální sůl (NaCl)

Potravinářská barviva : kurkumin, betakaroten.

Může obsahovat stopy sóji

ČOKOLÁDA E

ingr edience :

*Sacharóza, modifikovaný škrob, chudý kakaový prášek,
rostlinné tuky, sušené libové mléko*

Zahušťovadla : karagenan, xantanová guma

Aroma : minerální sůl (NaCl)

Balení skladujte na chladném a suchém místě.

Dolci

JAK PŘIPRAVIT PANTA COTTA, ČOKOLÁDA, VANILKA

*Rozpusťte výrobek ve studeném mléce Zahřejte ho na 88 °C. Pečlivě
promíchejte a ihned nalijte směs do mléka.*

formy. Vložíme do cely (+ 4 C°). "Panna cotta" můžeme po dokončení zdobit karamelovými nebo ovocnými omáčkami; do hotového pokrmu vložíme ovoce nebo karamel na dno nádoby a pomalu nalijte horkou Panna cotta.

Trvanlivost konečného výrobku: 20 dní při skladování při teplotě + 4 °C.

Certificazioni e analisi Certifications & analysis

CAGLIO LIQUIDO | LIQUID RENNET

Zpracovává se přirozeně ze zmrazeného nebo kontrolovaného bůčku.

naše zpracování nám umožňuje zcela extrahovat obsah chymosinu obsažený v bachoru.

žaludeční sliznici a získat čirou, zlatavě zbarvenou tekutinu s dobrým obsahem chymosinu.

Množství potřebné pro správné zpracování je asi 20 g (dvě polévkové lžíce).

na každých 20 litrů mléka, které se má srazit, při teplotě srážení přibližně 36 °C.

Toto množství lze měnit v závislosti na teplotě, kyselosti mléka a technologii.

použitého mléka. Tento typ syřidla doporučujeme pro výrobu caciotta, mozzarella, jemné a zralé pecorino, jemné caciocavallo, robiola, crescenza,

marzolino, tome, kozí sýr, čerstvý nebo zralý sýr. Použití tohoto syřidla

zaručujeme vynikající výtěžnost a přirozenou vůni hotového výrobku. Skladování v těsně uzavřeném obalu

na chladném a tmavém místě, nedochází k výrazné ztrátě koagulační aktivity.

Připravuje se přirozeně abomaso zmrazené a kontrolované.

Extrahujeme obsah chymosinů přítomných v

žaludeční sliznici a získáme čirou, olejovitě zbarvenou tekutinu s dobrým množstvím chymosinu.

Potřebné množství je asi 20 g (dvě velké lžíce) na každých 20 litrů sraženého mléka přivezeného do mlékárny.

Toto množství lze měnit v závislosti na teplotě, kyselosti mléka a jeho obsahu.

a použité technologie. Tento druh syřidla doporučujeme pro

přípravu: caciotty, mozzareilly, sladké sýřeniny, sýra na bázi mléka a mléčných výrobků.

a ochucené pecorino, sladké caciocavallo, robiola, crescenza, marzolino, toma, kozí sýr, čerstvý nebo ochucený sýr. Použití tohoto syřidla zaručuje skvělou výtěžnost a přirozenou vůni hotového výrobku. Uchovává se na dobře uzavřené a na chladném a tmavém místě, nedochází k výraznému úniku koagulační aktivity.

Chimosin 30 %

Pepsin 70 %

Chemická analýza

PH při 20 °C 5,00 %

NaCl 15,00 %

Benzoan sodný <0,1 %

Bakt eriologická analýza

V kapalném galu přítomnost mikroorganismů

není vyšší než následující hodnoty:

Celkový počet bakterií 300 CFU ml

Kvasinky a hlen 4 x ml

Bacillus spores 1 x ml

Stafylokoky nepřítomné v 1 ml

Salmonella v 1 ml chybí v 1 ml

Listerie nepřítomna v 1 ml

Chimosina 30%

Pepsina 70 %

Analisi chimica

pH a 20 °C 5, 00 %

NaCl 18,00 %

Sodio Benzoato < 0,1 %

Analisi Batteriologica

nel caglio liquido la presenza di microrganismi

non è superiore ai seguenti valori:

Conta batterica totale 300 CFU ml

Lieviti e muffe 4 x ml

Spóry Bacillus 1 x ml

Stafilococchi assenti v 1 ml

Salmonella assente v 1 ml

Listeria assente v 1 ml

Le percentuali di pepsina e chimosina bovina sono stabilite secondo il metodo Granot (FIL -

IDF 110 A/1987) su latte in polvere ricostruito a PH 6,50 (Metodo Berridge). Riproducibilitr

Analýza ± 5 %.

Procento pepsinu a hovězího chymozinu se stanoví podle Garnotovy metody (FIL - IDF

110 A/1987) na sušeném mléce při PH 6,5 (Berridgeova metoda).
Reprodukovatelnost analýzy $\pm 5\%$.

rostlinný koagulační enzym

ENZYM rostlinný koAGULAČNÍ NT

Vyrábí se extrakcí z pestíků divokého bodláku (*Cynara Cardunculus*) a dalších koagulantů.

rostlinné koagulanty macerované, filtrované a zahuštěné za účelem získání kapaliny zvláště vhodné pro koagulaci

pro srážení mléka. Stejně jako tradiční syřidlo Galium rozkládá kappa kasein.

na micely složené z kaseinu obsaženého v mléce. Ke koagulaci dochází díky

rostlinné enzymy jsou schopny modifikovat ochranný koloid umožňující flokulaci.

ostatní bílkovinné složky kaseinu. Koagulační aktivita 1/6 000, vyžadující

průměrně asi 30 g Galium na sražení 20/25 litrů mléka (4 polévkové lžíce). Z

praktických testů provedených s pomocí techniků z Università Cattolica del Sacro Cuore v Londýně.

z Piacenzy byly získány sýry vysoké kvality s výtěžností rovnající se výtěžnosti sýrů z Piacenzy.

s tvarohem živočišného původu. Při skladování při teplotě + 4 °C nepodléhá sýr žádným změnám.

významnému poklesu aktivity až do uplynutí doby použitelnosti.

Vyrábí se extrakcí pistolí *Cynara Cardunculus* a dalších macerovaných, filtrovaných a koncentrovaných surovin.

rostlinných přísad s cílem získat tekutinu zvláště vhodnou k pufování mléka. Stejně jako tradiční

Galium syřidlo, se kasein Kappa rozkládá na kaseinové micely obsahující mléko. Ke kumarizaci dochází proto, že

rostlinné enzymy jsou schopny modifikovat proteolytický koloid tím, že umožňují flokulaci dalších bílkovinných složek

kaseinu. Koagulační aktivita 1/6 000, takže každý z nich potřebuje v průměru 30 g Galium na sražení 20/25 litrů sýřeniny.

mléka (4 velké lžíce). Praktické testy provedené s pomocí univerzity Cattolica del Sacro Cuore.

v Piacenze byla ověřena vysoká kvalita sýrů a výtěžnost produktu stejná jako při použití živočišných sýrů.

syřidlem. Sýr je uchováván při teplotě + 4 °C a až do data spotřeby nepodléhá výrazným výpadkům.

Chemická analýza

PH při 20 °C 5,00 %.

NaCl 15,00 %.

Bakteriologický rozbor:

V tekutém galliu je přítomnost mikroorganismů není vyšší než následující hodnoty:

Celkový počet bakterií 200 CFU ml

Kvasinky a plísně 4 x ml

Spory bacilů 1 x ml

Stafylokoky nepřítomné v 1 ml

Salmonella nepřítomna v 1 ml

Listerie nebyly nalezeny

Konzervativní unikátní

Potravininy (NaCl)

Využití

100 g Gallium na 100 litrů mléka

Skladujte při teplotě + 4 °C

Chemická analýza

pH při 20 °C 5, 00 %.

NaCl 15,00 %.

Bakteriologická analýza

v kapalině Galium přítomnost

mikroorganismů nepřekračuje následující hodnoty hodnoty:

Celkový počet bakterií 200 CFU ml

Kvasinky a plísně 4 x ml

spory Bacillus 1 x ml

Stafylokoky nepřítomné v 1 ml

Salmonella nepřítomna v 1 ml

Listerie nebyly nalezeny

Jediná konzervační látka

Potravinářská sůl (NaCl)

Použijte

100 g Galium na zpracování 100 litrů mléka.

Skladujte při teplotě +4 °C.

CHLORID VÁPENATÝ | CHLO JÍZDA VÁPNIKU UM

CHEMICKÉ SLOŽENÍ: Chlorid vápenatý pro mlékárenské účely - vodný roztok při 850 °C

g/l CaCl₂

POUŽITÍ: Chlorid vápenatý je připraven k použití. Na každých 10 l mléka jsou potřeba 2 gramy.

před přidáním syřidla. Používá se ke zpevnění sýřeniny, zejména když se

mléku chybí bílkoviny.

SKLADOVÁNÍ: výrobek by neměl být skladován v chladu, aby se předešlo riziku vzniku

krystalizace. Ideální teplota skladování je + 6 °C. Jedná se o potravinářskou přísadu.

povolená ministerskou vyhláškou č. 209 ze dne 27. 2. 1996.

NEBEZPEČÍ: dráždí oči, při styku s kůží může vyvolat senzibilizaci.

Při manipulaci s výrobkem se doporučuje používat rukavice.

MLÉČNÉ KVAŠENÍ | CHLO RIDE OF CALCI UM

PŮVOD: Kultura vybraných lyofilizovaných fermentů přírodního původu. Naše fermenty

nepodléhají genetické manipulaci.

POUŽITÍ: Obsah sáčku se rozpustí v mléce o teplotě 40 °C, nechá se odležet.

nechat kultury několik minut vyvíjet, pečlivě míchat a po snížení teploty na 38 °C přidat syřidlo,

přidejte syřidlo. Tato operace musí být prováděna opatrně, protože umožňuje

získat platný výrobek se stálými organoleptickými a strukturními vlastnostmi.

SKLADOVÁNÍ. Proces lyofilizace a balení ve sterilní atmosféře

Proces lyofilizace a balení ve sterilní atmosféře zaručují

nezměnitelnost kultur po uplynutí doby použitelnosti, pokud jsou skladovány při teplotě + 4 °C, pokud jsou použity do 90 dnů. Při

delším použití je vhodné skladování při teplotě

skladování při -18 °C. V případě částečného použití je nutné sáček pečlivě uzavřít, aby nedošlo k

se zabránilo bakteriologické kontaminaci výrobku.

SKLADOVÁNÍ: Proces lyofilizace a sterilní balení zajišťují, že se fermenty nemohou změnit.

po uplynutí doby použitelnosti, pokud jsou skladovány při teplotě + 4° C, pokud jsou použity do 90 dnů. Při delší době použitelnosti je doporučeno skladovat při teplotě -18° C. V případě částečného použití je nutné obálku pečlivě uzavřít, aby se předešlo bakteriologické kontaminaci výrobku.

MIKROBIOLOGICKÁ analýza

Kalibrace chybí v 0,1 g

Enterobacteriaceae nepřítomny

Kvasinky nepřítomny

Plísně nepřítomny

Streptococcus aureus nepřítomný v 0,1 g

Salmonella nepřítomna v 1 g

Lysteria monocytogenes nepřítomna v 0,1 g

MIKROBIOLOGICKÁ ANALÝZA

Coliformi assenti v 0,1 g

Enterobacteriaceae assenti v 0,1 g

Lieviti assenti

Muffe assenti

Streptococcus aureus assente v 0,1 g

Salmonella assente v 1 g

Lysteria monocytogenes assente v 1 g

Via Cabriolo, 50/A

43036 Fidenza (PR)

www.enolandia.it

info@enolandia.it