

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/podpuszczka-do-sera-mikrobiologiczna-w-plynie-50-ml-p-3212.html>



Podpuszczka do sera mikrobiologiczna w płynie 50 ml

Numer katalogowy	BR-411201
Kod producenta	BR-411201
Kod EAN	5908277707293

Opis produktu

Podpuszczka mikrobiologiczna to wegański preparat enzymatyczny uzyskany w wyniku kontrolowanej fermentacji szczepów mikroorganizmów *Rhizomucor miehei*.

- **Wysoce skuteczna** - podpuszczka mikrobiologiczna jest enzymem, który pozwala na szybkie i skuteczne koagulowanie mleka, co jest kluczowe w procesie produkcji sera.
- **Produkt wegański** - podpuszczka mikrobiologiczna jest polecana także dla wegan i wegetarian.
- **Uniwersalne zastosowanie** - podpuszczka mikrobiologiczna może być stosowana do produkcji różnych rodzajów sera, w tym z mleka krowiego, koziego.
- **Łatwa w użyciu** - stosowanie podpuszczki mikrobiologicznej jest niezwykle proste, a potrzebna dawka może być łatwo obliczona w zależności od ilości mleka użytego do produkcji sera.
- **Bezpieczna dla Twojego zdrowia** - podpuszczka mikrobiologiczna jest bezpiecznym, naturalnym produktem spożywczym, który spełnia wysokie normy jakościowe.

Podpuszczka mikrobiologiczna to wegetariański preparat enzymatyczny, który służy do szybkiego i skutecznego koagulowania mleka podczas produkcji sera. Otrzymywana z kontrolowanej fermentacji szczepów *Rhizomucor miehei* jest wysocą skutecznym enzymem, który może być stosowany do produkcji różnych rodzajów sera z mleka np. krowiego, koziego i sojowego. Bezpieczna dla zdrowia, spełnia najwyższe standardy jakościowe i jest polecana dla wegan oraz wegetarian. Dzięki łatwej do obliczenia dawce, a także prostemu sposobowi użycia, podpuszczka mikrobiologiczna to idealne rozwiązanie w domowej produkcji sera.

Sposób użycia:

1. Mleko wlej do garnka, dodaj chlorek wapnia wg dawkowania z opakowania, rozpuszczony w niewielkiej ilości letniej, przegotowanej wody i dokładnie wymieszaj. Całość podgrzej do 38 C.
2. Gdy mleko osiągnie pożądaną temperaturę, dodaj podpuszczkę rozpuszczoną w niewielkiej ilości przegotowanej, ostudzonej wody. Zalecamy użycie 8-10 kropel na 1 litr mleka.
3. Całość delikatnie wymieszaj i pozostaw pod przykryciem do utworzenia skrzepu na około 40-60min.

Szczegółowe przepisy na różne rodzaje serów znajdziesz w [Kalkulatorze serowarskim](#).

Uwagi dodatkowe:

1. Optymalne pH mleka dla prawidłowego działania podpuszczki mieści się w zakresie 6 - 7.
2. Aktywność 10 000 MCU/ml.

Aby podpuszczka zachowała jak najdłużej swoje enzymatyczne właściwości, powinna być przechowywana w temperaturze ok. 5C.