

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/podpuszczka-do-sera-naturalna-w-plynie-50-ml-browin-p-969.html>BRAK
ZDJĘCIA

Podpuszczka do sera naturalna w płynie 50 ml Browin

Cena brutto	17,00 zł
Cena netto	13,82 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	411207
Kod producenta	411207
Kod EAN	5904816000337
Producent	Browin

Opis produktu

- **Produkt naturalnego pochodzenia** - podpuszczka cielęca.
- **Stabilny, zwarty skrzep** - krzepnięcie (koagulacja) mleka polega na jego przejściu ze stanu płynnego na dwie frakcje, czyli skrzep oraz serwatkę, na skutek wytrącania kazeiny.
- **Duża wydajność** - opakowanie wystarcza na 105 - 260 L mleka w zależności od rodzaju wytwarzanego sera.
- Aktywność: 1:10 000 U (jedna porcja podpuszczki koaguluje z 10 000 porcji mleka).
- **Uniwersalność** - odpowiednia do przygotowania różnego rodzaju serów podpuszczkowych świeżych i dojrzewających z mleka krowiego, koziego oraz owczego.
- **Łatwe dozowanie** - płynna forma ułatwia dozowanie, bez konieczności odważania.

Kochasz domowe serowarstwo? Chcesz wykonać swój pierwszy ser? Ta podpuszczka zagwarantuje Ci dużą wydajność i prostotę użycia! Naturalna płynna podpuszczka pozyskana z chymozyny i pepsyny z trawieńców cielęcych to gwarancja zdrowego składu, delikatnego smaku i zachwycającego aromatu domowych serów! Wykonując go w domu raz - już nigdy nie sięgniesz po te dostępne na sklepowych półkach! Z użyciem tego produktu wyprodukujesz we własnym domu zarówno świeże, jak i dojrzewające sery ze świeżego mleka krowiego (także niskopasteryzowanego do 74°C), koziego oraz owczego. Prostota użycia podpuszczki, którą dozuje się niezwykle łatwo bez odważania, sprawi, że domowe serowarstwo stanie się dziennie proste! Podpuszczka sprzedawana w buteleczce o pojemności 50 ml wystarczy od 105 do 260 L mleka w zależności od wytwarzanego rodzaju sera. Jej aktywność 1: 10 000 U pozwoli Ci na wykorzystanie jedynie od 8 do 20 kropli na 2 L mleka!

Uwaga!

Optymalne pH mleka dla prawidłowego działania podpuszczki mieści się w zakresie 6 - 7. Przed użyciem podpuszczki należy dodać chlorek wapnia! Produkt przechowywać szczelnie zamknięte w temperaturze 4-8°C.

Okres terminu trwałości uwzględnia możliwość transportu produktu w temperaturze poniżej 30°C do 7 dni.

Sposób użycia:

1. Przed użyciem podpuszczki dodaj chlorek wapnia!
2. Oblicz i odmierz dawkę podpuszczki proporcjonalną do użytej ilości mleka. Przed dodaniem podpuszczki do mleka o temp. 35-38°C, należy rozcieńczyć ją w 50 ml wody. (Zalecane dozowanie: 8-20 kropli (ok. 0,4 ml - 0,95 ml) na 2 L mleka.
3. Zgodnie ze stosowanym przepisem, w odpowiednim momencie dodaj podpuszczkę do podgrzanego do temp. 35-38 °C

mleka (szczegółowe informacje znajdziesz w naszych przepisach na sery).

4. Całość delikatnie wymieszaj i pozostaw pod przykryciem do utworzenia skrzepu na około 15-40 minut.

Przed dozowaniem podpuszczki dodaj chlorku wapnia (CaCl_2) w ilościach ok. 1-10 g/10 L mleka, w zależności od rodzaju przygotowywanego sera. Chlorek wapnia wzbogaca mleko, zwiększa uzysk sera i ułatwienia pracę podpuszczce.

Aktywność: 1:10 000 U

Wydajność produktu: 105 - 260 L mleka.

Składniki: naturalna podpuszczka cielęca, sól, substancja konserwująca: benzoesan sodu.

Wymiary opakowania:

- $\varnothing$ 3,8 cm
- wysokość 9,5 cm
- objętość netto 50 ml.