

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/podpuszczka-do-sera-naturalna-w-plynie-50-ml-p-2167.html>



## Podpuszczka do sera naturalna w płynie 50 ml

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>17,00 zł</b>      |
| Numer katalogowy | <b>P1-411207</b>     |
| Kod producenta   | <b>P1-411207</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816000337</b> |

### 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 74C), 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 kropeł 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 4-8C.

**Okres terminu trwałości uwzględnia możliwość transportu produktu w temperaturze poniżej 30C 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. 35-38C, należy rozcieńczyć ją w 50 ml wody. (Zalecane dozowanie: 8-20 kropeł (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. 35-38C 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<sub>2</sub>) w ilościach ok. 1-10 g/10 L mleka, w zależności od rodzaju przygotowywanego sera. Chlorek wapnia wzbogaca mleko, zwiększa uzysk sera i ułatwia pracę podpuszczce.

**Aktywność:** 1:10 000 U

**Wydajność produktu:** 105 - 260 L mleka.

---

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

**Wymiary opakowania:**

- Ø 3,8 cm
- wysokość 9,5 cm
- objętość netto 50 ml