

## **PRÁŠKOVÉ SYŘIDLO BEAUGEL G2200MM**

Příprava práškového syřidla: Rozmíchejte v 1l čisté nechlorované vody 60g práškového syřidla Beaugel G2200MM a přidejte 150g soli.

Takto připravené syřidlo uchovávejte při teplotě 4°C. Minimální doba použitelnosti je 6 měsíců.

### Použití tekutého syřidla:

- Na tvaroh – 3 ml / 100 l mléka,
- Na čerstvý sýr – 10 ml / 100 l mléka,
- Na polotvrdé až tvrdé sýry – 25 ml / 100 l mléka.

Dále můžete vyzkoušet: kultury na sýry [Beaugel 8 – Tommette/ Gouda](#), [Beaugel 9 – Camembert](#), [Beaugel 10 -Čerstvý sýr/ tvaroh](#), [Beaugel 11 – Zrající sýr](#), jogurtové kultury [Beaugel Soja Jogurt 1](#), [Beaugel Soja Jogurt 2](#), kultury na zakysaná mléka [Beaugel ACIDOPHILUS](#), [Beaugel BIFIDUS](#), [Beaugel ELBEN](#), [Beaugel RAIEB](#), [Beaugel KEFÍR 1](#), [Beaugel KEFÍR 2](#).