

## PRÁŠKOVÉ SYŘIDLO BEAUGEL G2200MM

Mikrobiální práškové syřidlo Beaugel G2200MM v množství 60g.

Dlouhá trvanlivost. Při vhodném skladování a výrobním postupu toto množství vystačí na 4000l mléka při výrobě Tvrdých a polotvrdých sýrů. Při výrobě měkkých sýrů je spotřeba syřidla ještě nižší.

### Příprava práškového syřidla:

**60g : 1l vody : 150g soli:** Rozmíchejte 1 litr čisté nechlorované vody a 60g práškového syřidla Beaugel G 2200 MM a 150g soli.

<b>Přibližné dávkování naředěného syřidla 60g/1l vody :</b>	- Tvaroh	3 ml na 100 litrů mléka
	- Čerstvý sýr	10 ml na 100 litrů mléka
	- Polotvrdé až tvrdé sýry	25 ml na 100 litrů mléka

**6g : 1l vody : 150g soli:** Rozmícháním 6g v 1l vody docílíte syřidla 10x slabšího a můžete tak lépe dávkovat při výrobě z menšího množství mléka.

<b>Přibližné dávkování naředěného syřidla 6g/1l vody :</b>	- Tvaroh	3 ml na 10 litrů mléka
	- Čerstvý sýr	10 ml na 10 litrů mléka
	- Polotvrdé až tvrdé sýry	25 ml na 10 litrů mléka

Změnou poměru syřidla a vody můžete připravit syřidlo tak, aby vyhovovalo Vaší výrobě.

Sůl je konzervant, dávkujeme jí v poměru k vodě, tedy v případě ředění 1 litrem vody zůstává množství soli stejné tedy 150g.

**UPOZORNĚNÍ:** Dávkování tekutého syřidla je pouze orientační a může se lišit v závislosti na mléce (druhu, tučnosti, kondici atd.). **Vždy před použitím je nutné udělat si test síly syřidla a podle něj syřidlo dávkovat.** Popis výpočtu síly syřidla a video naleznete na [www.syrar.cz/vypocet-syridla/](http://www.syrar.cz/vypocet-syridla/).

**Trvanlivost a uchování:** V práškovém stavu minimálně 2 roky od plnění při 4°C. Naředěné 2 měsíce při 4°C.

**Složení:** vybrané kmeny plísně Rhizomucor miehei

**Označení na etikety:** mikrobiální syřidlo

Výrobce: Ets. Coquard, Francie Dodavatel: Synergetic s.r.o., Cetoraz 62, 39411, CZ; e-shop: [www.dobrykolonial.cz](http://www.dobrykolonial.cz); e-mail: [dobrykurz@gmail.com](mailto:dobrykurz@gmail.com)