



KOMPLETNÍ NABÍDKA VIVO-SYN:

Jogurt, Jogurt s laktulózou, Kefír, Symbilact, Symbilact s laktulózou, Bifivit, Streptosan, Vitalact, Acidolact, Kysaná smetana a Tvaroh

Další informace o produktech VIVO-SYN najdete na www.syrydoma.cz

Příbalový leták k produktům VIVO-SYN pro přípravu domácích kysaných mléčných výrobků.

PŘÍPRAVA MLÉČNÝCH KYSANÝCH VÝROBKŮ

K přípravě budete potřebovat:

1 lahvička s bakteriemi VIVO-SYN. Teploměr digitální nebo skleněný, vhodný pro měření teploty tekutin.

Mléko nebo smetanu pro přípravu zakysané smetany. Určeno pro mléko domácí (u nás běžné kravské, kozi, ovčí), mléko z mléčných automatů, mléko pasterované i pro mléko/smetanu průmyslově upravené, zakoupené v obchodě.

Jedna lahvička s bakteriemi je určena na 1L – 3L mléka (popř. smetany).

Nádoby: zakysávat můžete v jogurtovači, hrnci nebo ve skleničce či kelímku. Veškeré nádoby, které bude ve styku s mlékem, musí být čisté a dobře opláchnuté od mycích přípravků.

Běžně umyté nádoby před použitím dobře opláchněte horkou vodou. Při přípravě v hrnci nebo skleničkách můžete využít např. deku nebo velký ručník pro udržení teploty po dobu kysání. Můžete nádoby také umístit např. do trouby, sušičky nebo jakkoliv jinak vhodně udržet teplotu předepsanou pro zakysání.

1. Příprava mléka.

1-3 litry mléka zahřejte na 80-90°C (pasterace). Nechte vychladnout na +37 až +40°C. Mléko pasterované není potřeba pasterovat znovu, pokud bylo použito ihned po otevření obalu.

❗ Nepřidávejte bakterie do mléka teplejšího než 42°C, došlo by k jejich zničení.

2. Přidejte bakterie.

Otevřete lahvičku s bakteriemi a do půlky lahvičky přidejte teplé mléko. Ne teplejší než 42°C! Zavřete lahvičku a protřepávejte, dokud se prášek nerozpustí. Nalijte obsah lahvičky do připraveného mléka a rovnoměrně promíchejte.

3. Kysání (fermentace) mléka.

Je nutné, aby mléko zaočkované bakteriemi zůstalo při předepsané teplotě, tedy 37-40°C po celou dobu kysání/fermentace, tj. 8 hodin. Např. hrnec nebo sklenice pečlivě omotejte do velkého ručníku nebo deky a nechte po dobu 8 hodin v teple bez průvanu, např. na topení. Nádoby, ve kterých budeme mléko zakysávat, doporučujeme předehřát, aby nedošlo k ochlazení zaočkovaného mléka. Ochlazením se výrazně sníží aktivita bakterií a doba fermentace se prodlouží.

❗ Používáte-li jogurtovač, můžete rozšířit rozsah teploty na 30 až 40°C.

3. Zkontrolujte výrobek a zchladte.

Asi za 8 hodin výrobek zkontrolujte. Ujistěte se, že je hustý a dejte zchladit do lednice. Hotový výrobek skladujte v chladu až 3 dny. Můžete přidávat ovoce, ořechy, med, cereálie, cukr nebo marmeládu. Nejlépe těsně před konzumací. Dobrou chuť!

❗ Nemá-li mléko dostatečnou hustotu, můžete kultivaci prodloužit o další 1-3 hodiny. Je možné, že mléko v průběhu fermentace nemělo potřebnou teplotu. Zásadní je také kvalita použitého mléka a dodržení čistoty při přípravě.

❗ I při skladování v chladu, výrobek dále mírně kysá. Zvýšení kyselé chuti a hustoty je přirozenou vlastností.

PŘEOČKOVÁNÍ

Všechny produkty řady VIVO-SYN můžete přeočkovávat. Přeočkování znamená, že k přípravě dalšího výrobku použijete místo nové lahvičky, hotový produkt z předešlé várky v množství asi 3 polévkové lžičky na 1 litr mléka.

Pro přeočkování je vhodné použít jen výrobek, který byl připraven z bakterií z lahvičky. Proto je vhodné si ponechat případně více dávek. Několikanásobné přeočkování může mít vliv na poměr a kondici zastoupených bakterií a tím na kvalitu výrobku. Nemusí už vykazovat stejné vlastnosti. Připravený přeočkováný výrobek je určen pro konzumaci a nedoporučuje se ho přeočkovávat dále.

Postup: IHNED po výrobě (jestliže je výrobek kvalitní) si část odeberte (přibližně 3 polévkové lžičky na 1l mléka) do čistých nádob, vypláchnutých horkou vodou (skleniček/kelímek). Tyto dávky je možné použít pro další výrobu. Dávky k přeočkování bez otevření vydrží v lednici přibližně 7 dnů v potřebné kvalitě. Chcete-li si ponechat více dávek, je vhodné každou skladovat zvlášť ve vlastní skleničce/kelímku.

❗ Je důležité, aby se do produktu pro přeočkování nedostaly nežádoucí bakterie.



PŘÍPRAVA TVAROHU

1. Připravte zákys na tvaroh. Postupujte podle «Příprava mléčných kysaných výrobků» (viz. výše). Pro zaočkování použijte bakterie «TVAROH» VIVO-SYN. Z kvalitního mléka se předpokládá výtěžnost 500g tvarohu ze 3l mléka.
2. Po fermentaci zákys velmi pozvolna zahřívejte na teplotu 65 - 70°C. Poté zmírněte zahřívání a jen udržujte na této teplotě 40-50 minut. Dojde k oddělení syrovátky a vysrážení tvarohu. Nedaří-li se Vám teplotu dostatečně regulovat, můžete si vypomoci zahříváním ve vodní lázni. Tj. zákys v hrnci nebo misce vložíte do většího hrnce s vodou. Vodu zahříváte na 100°C, tak dlouho, než zákys má teplotu 60 - 70°C. Poté odstavte a nechte 40-50 minut oddělit syrovátku od tvarohu. Změnou teploty a doby zahřívání můžete ovlivnit konzistenci/ hustotu tvarohu. Tedy zda chcete tvaroh měkký nebo tvrdý.
3. Po oddělení syrovátky nechte zchladnout na teplotu vhodnou k další manipulaci, slijte do plachetky a nechte odkapat. Zavěšené nebo v cedníku.
4. Odkapaný tvaroh můžete skladovat ve vhodné nádobě v chladničce po dobu 3 dnů.

❗ Chcete-li použít zákys pro další výrobu tvarohu, tedy pro přeočkování, musíte odebrat dávku ve fázi zákysu. Před dohříváním!

KONZUMACE V ČISTÉ FORMĚ (BEZ KYSÁNÍ)

Produkty VIVO-SYN obsahují prospěšné živé bakterie, které tvoří přirozenou mikroflóru člověka. Dají se konzumovat s vysokou účinností také jako probiotika v čisté formě pro obnovu střevní flóry. Např. po užívání antibiotik, pro zlepšení imunity a zažívání.

Nejvhodnější pro použití v čisté podobě jsou produkty: "Acidolact", "Symbilact" a "Symbilact s laktulózou", "Streptosan" a "Jogurt s laktulózou".

Použití: Do lahvičky s bakteriemi přidejte lžici teplé pitné vody (37-40°C). Ne více než 42°C! Uzavřete lahvičku, protřepávejte, dokud se prášek nerozpustí a vypijte. Vhodné je konzumovat 1-2 lahvičky denně ihned po jídle po dobu 1-3 týdnů. Pro maximální účinek můžete kombinovat s konzumací zakysaných mléčných výrobků.

❗ Pro přímou konzumaci používejte vždy lahvičky originálně zavěšené, které ještě nebyly otevřeny.

JAK KONZUMOVAT DOMÁCÍ MLÉČNÉ ZÁKYSY

Doporučeno konzumovat domácí zakysané mléčné produkty v množství přibližně 200-300 ml 30-60 min před jídlem nebo jako samostatné jídlo.

Upozornění pro konzumaci: nejsou. Není lék.

Alergeny: mléko a výrobky z mléka.

Balení: lahvička po 0,5, 1 a 1,5 gramu

Datum výroby a datum minimální spotřeby: uvedeno na obalu.

Číslo šarže (série) produkce: uvedeno na obalu

Podmínky skladování: skladujte v originálním obalu při teplotě +2 až +8°C 12 měsíců, při teplotě -12 až -18°C 18 měsíců, v suchu, chráněné před sluncem a mimo dosah dětí. Obsah lahvičky spotřebujte po otevření najednou. Hotový výrobek skladujte v ledničce při teplotě +2 až +8°C. Doporučeno spotřebovat do 3 dnů.

Dovozce: MAXLAND GROUP s.r.o., Libická 1782/13, Praha 3, 13000, Česká republika.

Distributor: Synergetic s.r.o., Cetoraz 62, 394 11, Česká republika. www.dobrykolonial.cz

Vyrobeno: Ukrajina.