

Vzorek - Živočišné práškového syřidla Beugel P1100V

Vzorek práškového syřidla Beugel P1100V v množství 3g. 26mg chymozinu z telecího žaludku. Při ředění 3g syřidla ve 100ml vody síla cca 1:22 000.

Dlouhá trvanlivost. Při vhodném skladování a výrobním postupu toto množství vystačí přibližně na 1000l mléka při výrobě Tvrdých a polotvrdých sýrů. Při výrobě měkkých sýrů je spotřeba syřidla ještě nižší.

Příprava práškového syřidla:

3g (1 ampule) : 100ml vody: Rozmíchejte 100ml čisté nechlorované vody a 3g práškového syřidla Beugel P1100V.

Přibližné dávkování naředěného syřidla 3g/100ml vody, síla 1:22000 :

Tvaroh/ Čerstvý sýr	0,25ml na 10 litrů mléka
Zrající tvarohové sýry	0,5ml na 10 litrů mléka
Sýry typu Camembert/Hermelín	1ml na 10l mléka
Polotvrdé až tvrdé sýry	1,2 ml na 10 litrů mléka

Uvedené dávkování je jen pro představu, včetně korekce na nižší kvalitu mléka. Vždy před použitím je nutné udělat si test síly syřidla na mléce, se kterým pracujeme a podle výsledku syřidlo dávkovat. Popis výpočtu síly syřidla a video naleznete na www.syrar.cz/vypocet-syridla/.

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

UPOZORNĚNÍ: Dávkování tekutého syřidla je pouze orientační a může se lišit v závislosti na mléce (druhu, tučnosti, kondici atd.). Také naředěné syřidlo časem slábne.

Trvanlivost a uchování: V práškovém stavu minimálně 2 roky od plnění při 4°C. Naředěné 3 měsíce při 4°C.

Složení: Enzym Chymozin