

VZOREK PRÁŠKOVÉHO SYŘIDLA BEAUGEL G2200MM

Vzorek práškového syřidla Beaugel G2200MM v množství 3g. K otestování jeho vlastností a vhodnosti pro Vaši výrobu.

Dlouhá trvanlivost. Při vhodném skladování a výrobním postupu toto množství vystačí na 200l mléka při výrobě Tvrdých a polotvrdých sýrů. Při výrobě měkkých sýrů je spotřeba syřidla ještě nižší.

Příprava práškového syřidla:

Rozmíchejte v 50 ml čisté nechlorované vody tubu práškového syřidla Beaugel G 2200 MM a 7g soli.

1 ampule (3g) : 50ml vody : 7g soli: Rozmíchejte 50ml čistě nechlorované vody a celou ampuli práškového syřidla Beaugel G 2200 MM a 7g soli.

Použití tekutého syřidla 3g/50ml vody:	- 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

1 ampule (3g) : 500ml vody : 70g soli: Rozmícháním 1 ampule syřidla v 500ml vody docílíte syřidla 10x slabšího a můžete poté lépe dávkovat při výrobě z menšího množství mléka.

Použití naředěného syřidla 3g/500ml vody :	- 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 větším množstvím vody musíme stejným násobkem navýšit i sůl.

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/.

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

Složení: vybrané kmeny plísňe 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; e-mail: dobrykurz@gmail.com