

Živočišné práškové syřidlo Beugel P1100V

Živočišné práškové syřidlo Beugel P1100V v množství 60g. 520mg chymozinu z telecího žaludku. Při ředění 60g syřidla ve 440ml vody síla 1:100 000.

Dlouhá trvanlivost. Při vhodném skladování a výrobním postupu toto množství vystačí přibližně na 20000l mléka při výrobě Tvrdých a polotvrdých sýrů. Při výrobě měkkých sýrů je spotřeba syřidla ještě nižší.

Příprava práškového syřidla:

60g : 440ml vody: Rozmíchejte 440ml čisté nechlorované vody a 60g práškového syřidla Beugel P1100V.

Přibližné dávkování naředěného syřidla 60g/440ml vody, síla 1:100000 :

Tvaroh/ Čerstvý sýr	0,5ml na 100 litrů mléka
Zrající tvarohové sýry	1ml na 100 litrů mléka
Sýry typu Camembert/Hermelín	2ml na 100 litrů mléka
Polotvrdé až tvrdé sýry	2,5ml na 100 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/.

6g : 440ml vody: Rozmícháním např. 6g v 440ml vody docílíte syřidla 10x slabšího a můžete tak lépe dávkovat při výrobě z menšího množství mléka.

Přibližné dávkování naředěného syřidla 6g/440ml vody, síla 1:10000 :

Tvaroh/ Čerstvý sýr	5ml na 100 litrů mléka
Zrající tvarohové sýry	10ml na 100 litrů mléka
Sýry typu Camembert/Hermelín	20ml na 100 litrů mléka
Polotvrdé až tvrdé sýry	25ml na 100 litrů mléka

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

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