

PODPUSZCZKA CIEŁĘCA BEAUGEL 50

Wyciąg z żołądków cieląt

Minimalna aktywność enzymatyczna

Powyżej 50 mg aktywnej chymozyny w litrze

SPOSÓB UŻYCIA

Do mleka dodać chlorek wapnia i kulturę mleczarską; zostawić na 1-5 godzin, w zależności od technologii, aby bakterie mogły się uaktywnić. Dodać podpuszczkę.

Dozowanie: 5 ÷ 10 ml na 10 litrów mleka w temp. 22°C przy produkcji serów twarogowo-podpuszczkowych; 25 ÷ 30 ml na 10 litrów mleka w temp. 30 ÷ 33°C przy produkcji serów podpuszczkowych (camembert i prasowanych)

PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w zamkniętym, oryginalnym opakowaniu, w ciemnym pomieszczeniu, w temperaturach dodatnich, poniżej 7°C. (chłodziarka)

PODPUSZCZKA KOZIA BEAUGEL 5

Wyciąg z żołądków koźląt

Minimalna aktywność enzymatyczna

Powyżej 150 mg aktywnej chymozyny w litrze

SPOSÓB UŻYCIA

Do mleka dodać chlorek wapnia i kulturę mleczarską; zostawić na 1-5 godzin, w zależności od technologii, aby bakterie mogły się uaktywnić. Dodać podpuszczkę.

Dozowanie : 2 – 9 ml na 10 l mleka w temp. 22°C przy produkcji serów twarogowo-podpuszczkowych ; 7,5 – 10 ml na 10 ml mleka w temp. 30°C dla serów podpuszczkowych. (cammbert i sery prasowane)

PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w zamkniętym, oryginalnym opakowaniu, w ciemnym pomieszczeniu, w temperaturach dodatnich, poniżej 7°C. (chłodziarka)

PODPUSZCZKOWA BEAUGEL 6

Wyciąg z żołądków jagniąt.

Minimalna aktywność enzymatyczna

Powyżej 200 mg aktywnej chymozyny w litrze

SPOSÓB UŻYCIA

Do mleka dodać chlorek wapnia i kulturę mleczarską; zostawić na 1-5 godzin, w zależności od technologii, aby bakterie mogły się uaktywnić. Dodać podpuszczkę.

Przykładowe dozowanie: 5 ml na 100 l mleka w temp. 25°C dla serów twarogowo-podpuszczkowych; 50 ml na 100 l mleka w temp. 35°C dla serów podpuszczkowych.

PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w oryginalnym opakowaniu w temperaturze do +7°C, nigdy w temperaturach wysokich. Obniżka aktywności w temperaturach poniżej +7°C, wynosi około 1% na miesiąc. I przeciwnie, może wynieść nawet powyżej 10% miesięcznie, jeżeli warunki przechowywania są złe (wystawianie na słońcu)

PREPARAT CHLORKU WAPNIA.

Nie mieszać z podpuszczką.

PREPARAT GOTOWY DO UŻYCIA

DZIAŁANIE: Pozwala polepszyć zwięźłość skrzepu. Nie wpływa na proces ukwaszenia. Wpływa na wydatek sera, w tym sensie, że zwięzły skrzep jest łatwiejszy do krojenia i formowania.

Optymalizuje działanie podpuszczki, to znaczy, że nie zmienia właściwości mleka o zrównoważonym składzie, ale pozwala na normalne działanie podpuszczki, w przypadku mleka ubogiego w dostępny wapń.

Przeciętna dawka: 2-4ml na 10 l mleka, dodawana razem z kulturą mleczarską.

Nie mieszać z podpuszczką i nie dodawać razem z podpuszczką