

SER MUNSTER

Ser Munster jest miękkim serem podpuszczkowym, dojrzewającym z udziałem bakterii powierzchniowych i drożdży, głównie *Brevibacterium Linens*, bakterii czerwonej mazi. Smak sera jest intensywny, dość pikantny. Skórka żółta do jasnopomarańczowej.

D WSTĘPNE DOJRZEWANIE MLEKA

Do mleka o temperaturze 25-30°C dodać kulturę IOTA M. Dawka starcza na 100 litrów mleka pasteryzowanego lub 200 litrów mleka surowego. Pozostawić na 30 min – 2 godziny.

Nota: Kultura IOTA M zawiera bakterie fermentacji mlekowej, drożdże, bakterie czerwonej mazi oraz mikrokokki.

KOAGULACJA MLEKA

Podgrzać mleko do temperatury 30-32 °C

Zaprawić podpuszczką: 20-30 ml Beaugel 500 lub 250-300 Beaugel 50 na 100 litrów mleka.

Temperatura pomieszczenia: 20°C (+/- 2°C). Czas krzepnięcia: do 60 minut

OBRÓBKA SKRZEPU

Cięcie: ziarno wielkości: 1.5 - 2 cm.

Mieszanie: 1 lub dwa mieszania z 10 minutową z przerwą na odpoczynek ziarna

Osadzanie: pozostawić w spokoju na co najmniej 15 min, aby serwatka wypłynęła na wierzch

FORMOWANIE / OCIEKANIE

Odciągnięcie 20 - 40 % serwatki

Temperatura pomieszczenia: 22 - 25°C

G-0 wyłożenie do form

H+30 min: 1-wsze obrócenie

H+90 min: 2-gie obrócenie

H+3 godz.: 3-cie obrócenie

Temperatura pomieszczenia po 3-cim obróceniu: 18 - 20°C



D+1 wyjmowanie z form

D+2 / D+3 *Solenie jednej i drugiej strony na sucho.*

D+4: *Przeniesienie do dojrzewalni 12-14°C, 95 – 98% wilgotności.*

D+5 ÷ D + 25: Dojrzewanie. Obracanie co 2 – 3 dni. Przecieranie solanką (3-4% soli)

D+25 Ocena i przeznaczenie do spożycia

Uwaga: Do solanki użytej do masowania można dodać odrobinę kultury Sigma 62 lub IOTA M. Do sera Munster polecamy formy 058DEA