

Kulture za izradu sira u kućnoj radinosti

Cena: 500,00 din

www.oglasi.rs

Kategorija: Mlečni proizvodi (Poljoprivreda, Poljoprivredni, prehrambeni proizvodi i semena)

Lokacija: Zrenjanin (Srbija, Zrenjanin)

Dodatne informacije:

Tekst oglasa:

Prodajem kulture za izradu plemenitih sireva sa zrenjem. U ponudi su različiti tipovi mezofilnih i termofilnih kultura, kao i nekoliko specijalnih kultura za zrenje i zaštitu koje koristimo pri izradi sireva sa plavim/belim buđima, „smrdljivih“ sireva, sireva sa „očima“ i sl. Suvosmrznuti prah spreman je za direktnu upotrebu u mleku. Navedena cena je za bočicu koja sadrži količinu za oko 100 l mleka. Čuvaju se u zamrzivaču, u zip-lok ili sličnim vrećicama za zamrzivač i odvojene jedna od druge. Ovi proizvodi su namenjeni hobiistima i ljubiteljima artizanske (ručne) izrade hrane u kućnim uslovima. To znači da se količina kulture meri kombinacijom osećaja, znanja, pokušaja i pogrešaka, a kroz okvirni sistem izdvojene kafene kašike (obično 1/4, 1/8, 1/16 za osnovne, starter kulture, i 1/32, 1/64 za ostale kulture. U kućnim uslovima to su obično ciklusi od 6, 8, 10, 12, ili malo ambicioznijih 15, 20 ili 30 litara. Količina mleka svakako nije jedino merilo. Koliko ćete kulture upotrebiti zavisi i od tipa sira/mlečnog proizvoda koji ciljate da postignete. Treba uzeti u obzir opšte i specifične crte konkretnog sira i recept prema kom ga pravite, specifičnosti konkretne kulture, najpre u pogledu stepena i brzine zakišeljavanja, pogotovo u odnosu na to da li je mleko sirovo ili pasteurizovano, ali i sekundarnih, dodatnih „nonstarter“ svojstava koja se mogu ispoljiti tokom izrade ili kasnije, tokom zrenja. Sve vreme treba imati u vidu i okolnosti poput sobne temperature, temperature vode (ako se koristi za direktan dodir sa koagulumom, npr. pri izradi „washed curd“ sireva) i drugih promenljivih faktora koji mogu uticati na tok i ishod izrade, zrenje i „završni proizvod“. U ponudi su: 1. Klasična mezofilna dvobakterijska kultura široke upotrebe, sa osnovnom funkcijom stvaranja mlečne kiseline, za pravljenje različitih tipova svežeg sira, polutvrdih sireva tipa čedar, monterej džek, kolbi; raznih kontinentalnih sireva; za pojedine sireve s plavom i belom buđi; 2. Aromatična mezofilna četvorbakterijska kultura široke upotrebe, sa osnovnom funkcijom stvaranja mlečne kiseline i dodatnom funkcijom stvaranja aromatičnih komponenti, pogodna za pravljenje pavlačnih proizvoda poput fermentisane pavlake/milerama, maskarponea, krem-sira, različitih mekih i polutvrdih sireva, uključujući i one sa plavim/belim buđima, slađih sireva sa ispiranim zgrušem (washed curd cheese), „smrdljivih“ sireva sa ispiranom korom (washed rind cheese), kontinentalnih sireva; srednje brzo zakišeljavanje, pun i zaokružen ukus, sa dobrim potencijalom da iznedri kompleksnije, puteraste tonove i različite nivoe kremaste strukture; 3. Termofilna kultura brže acidifikacije za italijanske tegljene „pasta filata“ sireve (mozzarella, provolone, kačkavallo, pica-sir); bri/kamember sa stabilizovanom pastom; pojedine mezo-termofilne kontinentalne sireve; 4. Mešovita termofilna kultura za polutvrde i tvrde alpske/švajcarske i tvrde italijanske sireve tipa „grana“ (parmezan, romano); 5. Penicilium roqueforti – gljivična kultura za pravljenje mekih i polutvrdih sireva s plavom buđi, karakterističnog pikantnog ukusa i izgleda koji na preseku otkriva mnoštvo plavih „vena“ i rupica ispunjenih ovom buđi; obogađuje i usložnjava strukturu, sazrevanje i aromni profil, štiti od „napada“ drugih, neželjenih mikroorganizama; 6. Geotrichum candidum – zaštitna/kontrolna gljivična kultura sivkaste boje, utiče na formiranje kore, aromni

Šifra oglasa: 03-2161812

Datum postavljanja oglasa: 02.04.2022

Kontakt: Ladislav Fuks

Telefon: 0638784402

profil i sazrevanje; 7. *Penicilium candidum* – bela gljivična kultura, utiče na celokupnu pojavu kod sireva kao što su bri i kamember; formira specifičan odnos kore i tela, pojavno, strukturno, i u smislu razvoja aromnog profila i sazrevanja; 8. *Propionic shermanii* – bakterijska kultura za formiranje „očiju“ i karakterističnog slatkastog, orašastog ukusa kod sireva kao što su emmentaler, masdamer, jarlsberg, švajcarski sir; 9. *Brevibacterium linens* – bakterijska kultura za postizanje karakteristične „smrdljive“ arome; podstiče sazrevanje i omekšavanje i štiti od nepoželjnih mikroorganizama; formira narandžasto-crvenkasti površinski sloj kod sireva sa prirodnim/ispiranom korom (port salut, tilsiter, munster, limburg...); 10. Lipaza – enzimski dodatak za pikantnije tonove u klasičnim (tvrdim) italijanskim sirevima; Javite se za detalje.

www.oglas.rs

Free Press d.o.o Šafarikova 15, 21000 Novi Sad, +381 21 48 04 555