

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/chlorek-wapnia-do-sera-w-plynie-50-ml-p-878.html>



Chlorek wapnia do sera w płynie - 50 ml

Cena

13,50 zł

Numer katalogowy

CHLOREK WAP PL50

Opis produktu

Chlorek wapnia w płynie 50 ml - niezbędny dodatek do serowarstwa i piwowarstwa

Chlorek wapnia w płynie to produkt kluczowy dla każdego, kto zajmuje się domową produkcją sera oraz piwa. Szczególnie polecany przy użyciu mleka świeżego lub niskopasteryzowanego o niskiej zawartości wapnia, znacząco poprawia proces krzepnięcia i jakość wyrobu końcowego.

Zastosowanie i zalety:

- **Do serowarstwa:**

- Zwiększa krzepliwość mleka i poprawia zwięzłość skrzepu, ułatwiając jego cięcie i obróbkę.
- Zmniejsza straty kazeiny i tłuszczu, co przekłada się na większą wydajność produkcji sera.
- Poprawia zdolność obkurczania ziarna serowego, zapewniając lepszą strukturę sera.

- **Do piwowarstwa:**

- Wapń wpływa na uzyskanie miękkiego, pełnego i stabilnego smaku piwa.
- Pomaga w flokulacji białek, co poprawia klarowność trunku.

Cechy produktu:

- Stężenie chlorku wapnia: 33%
- Opakowanie: 50 ml z wygodnym zakraplaczem - łatwe i precyzyjne dozowanie
- Wydajność: wystarcza na 125-250 litrów mleka
- Bezpieczny, spożywczy chlorek wapnia z atestami
- Wysoka jakość, nie wpływa negatywnie na smak i zdrowie

Jak stosować?

- Przed użyciem wstrząsnąć butelką.
- Dodać chlorek wapnia do podgrzanego mleka, dokładnie wymieszać.
- Stosować przed dodaniem kultur bakteryjnych i podpuszczki.
- Dawkowanie:

-
- 40 kropli (2 ml) na 10 litrów mleka świeżego
 - 80 kropli (4 ml) na 10 litrów mleka niskopasteryzowanego

Ostrzeżenia:

- Produkt działa drażniąco na oczy - w razie kontaktu przemywać je wodą przez kilka minut.
- Nie przekraczać zalecanych dawek, nadmiar może powodować gorzki smak sera.

Dane techniczne opakowania:

- Pojemność: 50 ml
- Wymiary: średnica 3,8 cm, wysokość 9,6 cm

Chlorek wapnia Browin to gwarancja lepszej jakości domowego sera i piwa. Zamów już dziś i ciesz się doskonałymi wyrobami!