

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/podpuszczka-do-sera-mikrobiologiczna-p-862.html>



## Podpuszczka do sera mikrobiologiczna

Cena	<b>11,90 zł</b>
Numer katalogowy	<b>PODPUSZCZKA PLYN</b>

### Opis produktu

#### Podpuszczka mikrobiologiczna - enzym do produkcji sera | 10 000 MCU/ml

Podpuszczka mikrobiologiczna to nowoczesny preparat enzymatyczny pozyskiwany w procesie fermentacji mikroorganizmów z gatunku *Rhizomucor miehei*. Doskonale sprawdza się przy domowej produkcji sera, zapewniając szybkie i równomierne ścinanie mleka.

#### Najważniejsze zalety:

- **Skuteczność działania** – pozwala na szybkie i efektywne koagulowanie mleka, co znacząco usprawnia proces tworzenia skrzepu.
- **Wszechstronność zastosowania** – idealna do różnych rodzajów mleka: krowiego, koziego, owczego, a nawet roślinnego (np. sojowego).
- **Prosta aplikacja** – dozowanie 8-10 kropli na 1 litr mleka. Dzięki butelce z kroplomierzem precyzyjne użycie nie sprawia żadnych trudności.
- **Bezpieczeństwo i jakość** – produkt w pełni bezpieczny, spełniający wysokie normy jakościowe. Może być stosowany w domowej kuchni bez obaw.
- **Bez składników odzwierzęcych** – odpowiednia także dla osób unikających produktów pochodzenia zwierzęcego.

#### Sposób użycia:

1. Wlej mleko do garnka i dodaj chlorek wapnia (zgodnie z zalecanym dawkowanie), rozpuszczony w małej ilości przegotowanej, letniej wody. Wymieszaj.
2. Podgrzej mleko do temperatury ok. **38 °C**.
3. Rozpuść podpuszczkę w niewielkiej ilości ostudzonej, przegotowanej wody. Dodaj do mleka, lekko wymieszaj i odstaw pod przykryciem na **40-60 minut**, aż powstanie skrzep.

#### Informacje techniczne:

- **Aktywność enzymatyczna:** 10 000 MCU/ml
- **Zakres optymalnego pH:** 6,0 – 7,0
- **Forma:** płyn z precyzyjnym kroplomierzem
- **Przechowywanie:** chłodzić w temperaturze ok. **5 °C**
-

