



Cena: 7,00 PLN

Opis produktu

CHLOREK WAPNIA

Produkt niezbędny przy stosowaniu mleka niskopasteryzowanego i mleka świeżego o niskiej zawartości wapnia. Większa wydajność produkcji sera - chlorek wapnia wpływa na lepszą krzepliwość mleka, zwięzłość skrzepu i jego obróbkę. Łatwiejsze cięcie skrzepu - zwarty skrzep łatwiej jest pociąć, co zwiększa zdolność obkurczania się ziarna serowego. Wysoka jakość - oferowany chlorek wapnia posiada atesty spożywcze, jest bezpieczny dla zdrowia. Do piwowarstwa - wapnia nadaje piwu miękki, pełny, stabilny smak



oraz przyczynia się do flokulacji białek. Duże opakowanie, ekonomiczny wybór - 100 g produktu wystarcza na 1000 - 1420 L mleka i jest znacznie tańsze od mniejszych opakowań.

Chlorek wapnia to środek stosowany w serowarstwie w celu zwiększenia wydajności produkcji sera. Jest to dodatek niezbędny, gdy korzystamy z mleka niskopasteryzowanego lub świeżego o niskiej zawartości wapnia. Chlorek wapnia polepsza konsystencję i krzepliwość mleka. Jego użycie zmniejsza straty kazeiny oraz tłuszczu.

Dzięki chlorkowi wapnia skrzep serowarski jest bardziej zwarty i łatwiej ulega obróbce, co wpływa na zwiększoną łatwość obkurczania ziarna serowarskiego.

Spożywcza jakość oferowanego chlorku wapnia sprawia, że przy odpowiednim dozowaniu korzystnie wpływa on na przyswajanie wapnia przez organizm. Dodatkowo jest to środek, który znajdzie zastosowanie również w piwowarstwie między innymi w celu nadania pełnego, stabilnego smaku.

Dawkowanie:

Chlorek wapnia o stężeniu należy stosować w proporcji 0,7-1 g (szczyptę) chlorku wapnia na 10 L mleka.

Sposób użycia:

Zalecaną ilość chlorku wapnia rozpuścić w 50 ml przegotowanej wody i wleć do mleka. Produkt należy dodać przed zaszczepieniem kulturami bakteryjnymi i podpuszczką. Stosować zgodnie z dawkowaniem producenta - nadmiar chlorku wapnia może przyczynić się do gorzkiego smaku wyrobu.

UWAGA:

Działa drażniąco na oczy. W przypadku dostania się do oczu należy ostrożnie przemywać je wodą przez kilka minut.