

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ВНИМАНИЕ!!! Молокосвертывающий ферментный препарат CLERICI 5050 является высокоактивным животным химозином и должен быть правильно растворён во избежание проблем при коагуляции. Бактериальная закваска, красители, хлористый кальций вносятся в ванну обязательно **ДО** внесения раствора ферментного препарата.

МАТЕРИАЛЫ

- 6.0 л кипячёной (**не хлорированной!**) воды
- ёмкость из полимерного материала или нержавеющей стали вместимостью 8..10 л;
- **КЛЕРИЧИ 5050™** активностью 100000 единиц свертывания молока (по отраслевому эталону ВНИИМС)

РАСХОД ФЕРМЕНТА

При производстве сыра средний расход препарата составляет 2,5 г на 100 л молочной смеси, при производстве творога – 1-1,4 г на 1000 л молока.

Указанные величины – результат опыта использования препарата в России, оптимальную дозировку для конкретной ванны целесообразно уточнять постановкой сычужной пробы по кружке ВНИИМС.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАСТВОРА

1. Залить 6000 мл воды при $t = 25...30$ °С в ёмкость для приготовления раствора;
2. Растворить 125 г (значение сычужной пробы – 2,5) **КЛЕРИЧИ 5050™** в данной ёмкости до полного исчезновения частиц препарата;
3. Немедленно вылить раствор в сыродельную ванну, нагретую до температуры сворачивания, интенсивно перемешивая (включить мешалку на 3..5 минут).

ВНИМАНИЕ!!!

Приготовленный указанным выше способом раствор предназначен для коагуляции 5000 л. молочной смеси. Если сыродельная ванна имеет другой объём, пересчитайте количество ферментного препарата и жидкости, используемой для приготовления раствора, учитывая измеренное значение сычужной пробы. Общая формула $M = P \times C / 100$, где M = масса (в граммах) препарата, необходимая для сворачивания объёма C (в литрах) молочной смеси, P – значение сычужной пробы (отметка на шкале кружки ВНИИМС). Для растворения требуется 20...30 весовых частей воды на 1 весовую часть МФП.

Не используйте для дезинфекции ванны и резервуара для приготовления раствора хлорсодержащие жидкости – остаточный хлор снижает активность ферментного препарата! Вносите раствор ферментного препарата несколькими порциями в различные участки ванны при заранее включённой мешалке. Если сырная ванна стоит менее 25 мин (образуется сгусток), у Вас есть все основания снизить дозировку препарата! Сделайте сычужную пробу повторно.

Перемешивание должно быть интенсивным как при приготовлении раствора ферментного препарата, так и после того, как он вылит в ванну. Раствор не сохранять и не использовать повторно.

БОЛЕЕ ПОДРОБНУЮ ИНФОРМАЦИЮ О ПРИМЕНЕНИИ ПРЕПАРАТА ВЫ МОЖЕТЕ ПОЛУЧИТЬ ПО ТЕЛЕФОНУ: (499153-60-07; +7(916)124-78-59,(977)615-34-54

[Интернет-магазин товаров для сыроделия «Про Сыр»](#)