



www.veikand.ee

DuPont Danisco soovitused kohupiima valmistamiseks

Retsept	%	
Lõss	100.00	
CHOOZIT™ MA 4001 või CHOOZIT™ MA 11 /14 / 16	+	
Marzyme® 15 Liquid Microbial Rennet või pulbriline laapensüüm Marzyme 150 mg, 500 g	1.5-4 ml/ 100 l või 0,3 g / 100 l	
Kokku	100.00	

Rasv %	0.40
Valk %	15.00
MSNF%	19.60
Kuivaine %	20.00

Protsess
1. Pastöriseerimine lõss temperatuuril 90-95°C 5-10 minutit
2. Jahutamine hapnemise temperatuurile
3. Lisamine: <i>Juuretis</i> CHOOZIT™ MA 4001 / 11 / 14 / 16 LYO <i>Doos:</i> 2,5 - 5 DCU/100 l piimale LYO juuretist
4. Laabi lisamine: Marzyme 15 vedela laabi puhul doos 1.5-4 ml laapi/100 l piimale Marzyme 150 mg, 500 pulbrilise laabi puhul doos 0,3 g laapi / 100 l piimale
5. Hapendamine: <i>Temperatuur:</i> 28°C <i>Aeg:</i> 18 tundi ± ½ tundi <i>pH:</i> 4.50 ± 0.05
6. Segamine pH 4.50
7. Kalgendi kottidesse võtmine ja pressumine kuni soovitud kuivaineni (konsistentsini) või separeerimine temperatuuril 40-44°C ~ 20% k.a.-ni.
8. Lisandite lisamine(soovi korral).
9. Pakendamine
10. Säilitamine külmpakitemperatuuril