



## HAPUPIIMA VALMISTAMISE JUHIS

**Nimetus:** DuPont Danisco juuretis CHOOZIT MA 4001 LYO 5 DCU hapendatud piimatoodete ja juustude valmistamiseks – heterofermentatiivne mesofiilsete piimhappebakterite kultuur hapendatud piimatoodete valmistamiseks.

Juuretis on lüofiliseeritud, pulbriline ja otse tootesse lisamiseks.

**Koostises:** *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*, *Streptococcus thermophilus*

**Kasutamine:** Soovituslik doos: Hapukoor, hapupiim 2,5 – 5 DCU / 100 l piimale

\*Doseeritavad kogused on soovituslikud. Doseeritav kogus sõltub kasutatavast tehnoloogiast, toote rasvasusest ja soovitud lõpptoote omadustest.

### Hapupiima valmistamise juhised:

Võimalusel piim homogeniseerida temp. 60-65 °C / rõhul 200 bar. Piim pastöriseerida temp. 90-95°C jahutada hapnemise temperatuurile 22 – 27 °C.

Lisada juuretis, soovituslik doos 2,5 – 5 DCU / 100 l piimale (1/2 – 1 pakk 100 l piimale) ja segada piimas nii, et kogu segu on ühtlaselt lahustunud (vältida liigse õhu sattumist piima hulka).

Piim jäetakse hapnema suletud nõus hapnemise temperatuurile kuni pH 4,6 (kuni on moodustunud ühtlane kalgend ja sobiv maitse).

Hapnemise aeg temp. 22°C ~ 18 tundi.

Peale hapendamist hapupiim jahutada ja säilitada temp. +4±2°C.

Lisainformatsioon:

AS Veikand, Kaevu 10, Pärnu

[www.veikand.ee](http://www.veikand.ee)

tel. +372 4464930

Kristi Pärn

Arendusjuht

Tel. 51 74 056

kristi.parn@veikand.ee