

NARAVNA SIRIŠČA IN STARTER KULTURE



Naravna sirišča so splet sirarske tradicije, sodobne proizvodne tehnologije in kontrole kakovosti. Dokazala so, da dajejo sire vrhunske kvalitete, ki ohranjajo tipičnost sirov. Posebej so primerna in celo nenadomestljiva v sirarnah, ki so se preusmerile v ekološko predelavo mleka. Mikroorganizmi sirarskih kultur pozitivno usmerjajo biološko dogajanje v nastajajočem siru. Z dodatkom kultur lahko ustvarjamo tipične sire, s specifično aromo, okusom in izgledom prečnega prereza.



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVA GORICA

Pri hrastu 18, 5000 Nova Gorica
Tel.: +386(0)5/33-51-229, Fax: +386(0)5/33-51-260
e-mail: matejakk@kvz-ng.si, <http://www.kvz-ng.si/>



NARAVNA SIRIŠČA IN STARTER KULTURE

◆ CAGLIO GRANULARE LINEA G - sirišče v prahu

Moč sirišča je od 1:100.000 do 1:125.000. Vsebuje približno 70% himozina in 30% govejega pepsina. Je naravni izvleček siriščnikov telet. Pridobljeno je z najsodobnejšimi tehnikami sušenja tekočega sirišča, zaradi česar sirišče obdrži vse prvotne lastnosti encimatskega kompleksa, homogenosti in topnosti.

◆ CAGLIO LIQUIDO LINEA ROSSA - tekoče sirišče

Moč sirišča je od 1:10.000 do 1:17.000. Vsebuje približno 75% himozina in največ 25% govejega pepsina. Tekeče tekoče sirišče je naravni proizvod, pridobljen iz siriščnikov zelo mladih telet. Posledica razmerja med himozinom in pepsinom je njegova izjemna aktivnost in lahka uporabnost. V tehnološkem procesu pridobivanja sirišča so zadržane vse prvobitne karakteristike sirišča, ki ne zagotavljajo le optimalnega usirjanja mleka, temveč tudi izboljšajo specifične lastnosti različnih vrst sira med zorenjem.

◆ CLERIZYMA

Aktivna sestavina izdelka Clerizyma je encim liozozim. Izoliran je iz jajčnega beljaka, v manjših količinah pa je prisoten tudi v kravjem mleku. Dodatek Clerizyma preprečuje napako sira imenovano "pozno napihovanje", tako da uničuje bakterije rodu *Clostridium*, ki so vzrok tega napihovanja. To je popolnoma naraven proizvod, ki ublaži veliko škodo, ki lahko nastane zaradi okužbe mleka z *Clostridium tyrobutyricum*.

◆ LIOFAST ST 0,46 - liofilizirana starter kultura

Namenjena je predvsem za izdelavo mehkih sirov iz pasteriziranega mleka ali kot dodatek surovemu mleku za vse tipe sirov. Kultura povzroči hitro začetno fermentacijo. Tako prehitijo morebiten razvoj nezaželenih mikroorganizmov. Ustvari začetno kislino, ki ovira nezaželeno fermentacijo in nato prepusti prosto pot naravno prisotnim koristnim bakterijam, ki so v surovem mleku značilne in v določenem okolju dajejo siru tipičnost. Kultura ne proizvaja plinov.

◆ LIOFAST MS 0,62 CM - liofilizirana starter kultura

Kultura med svojim delovanjem proizvaja nekoliko plina in diacetila. Namenjena je predvsem za izdelavo svežih, mehkih do poltrdih sirov. Priporočajo jo za izdelavo ovčjega sira.

◆ LIOFAST M 0,31 R - liofilizirana starter kultura

Kultura med svojim delovanjem proizvaja nekoliko plina in diacetila. Namenjena je predvsem za izdelavo kozjega sira.

◆ LYOFAST M 0,36 L – liofilizirana starter kultura

Mezofila starter kultura omogoča kontrolirano proizvodnjo svežih, mehkih in poltrdih sirov. Značilna je počasna citratna fermentacija.

◆ LYOFAST MOT 0,82 DC – liofilizirana starter kultura

Kultura omogoča kontrolirano proizvodnjo poltrdih in trdih sirov. Priporočajo jo za izdelavo trdega kravjega, kozjega in ovčjega sira.

◆ LYOFAST PB1 – liofilizirana starter kultura

Propionibacterium globosum v starter kulturi PB 1 proizvaja ogljikov dioksid in propionsko kislino, primerna je za izdelavo švicarskih tipov sira. Oči so okrogle, enakomerno velike, svetleče notranje površine.



<http://www.clerici.org>

Informacije in naročila sprejemamo na tel. št. 05/33-51-229 ali na sedežu zavoda: KGZS- Zavod GO, Pri hrastu 18, 5000 Nova Gorica.