

# Doporučení pro uzení s použitím barvicího tekutého kouře „KOPTISMAK RYBA GOLD” při přípravě ryb

## 1. Nasolení ryb

### Nasolení ryb před uzením:

Pokud již používáte vlastní specifický přípravek na solení ryb před uzením, nemusíte se obávat, neovlivní to výsledky přípravku "Koptismak Ryba Gold". Ryba musí být rozmrazena na teplotu 0-+1°C.

Příprava solného nakládacího nálevu: Sůl rozpustíte ve vodě v poměru 110 g soli/1 litr vody. Míchejte až do úplného rozpuštění soli.

Naložení ryb do láku: Ryba musí být zcela ponořena v nálevu v poměru 1 litr nálevu/1 kg ryby).

Nasolení: Ryba musí být nasolena 3-4- dny a uchována v teplotě od +1 do +5°C.

**Pro prodloužení trvanlivosti a nasycení ryb vůní kouře můžete při míchání soli přidat kouřový kouř "Aromagold" v dávce 20-40 g/1 l.**



## 2. Příprava tekutého kouře

### Příprava barvicího tekutého kouře "Koptismak Ryba Gold":

Ve speciálně připravené nádobě zředíte "Koptismak Ryba Gold" čerstvou vodou v poměru 1 litr barvicího kouře Koptismak na 15 litrů vody, teplota vody by měla být +20 - + 30°C.

### Příprava ryby ke zpracování:

Vyjměte rybu z nálevu a zbylý nálev nechte odkapat.

### Ošetření přípravkem:

Rybu vložte na 60 sekund do připraveného přípravku. V procesu zpracování je třeba rybu trochu promíchat. Rybu vyjmeme z preparátu a zavěsíme k dalšímu sušení, v případě potřeby udíme 30 minut studeným kouřem při teplotě 20-30°C.

### Sušení a uzení:

Rybu vložte do udirny a osušte. Ponechte v udirně požadovanou dobu, aby získala požadovaný vzhled a byla dobře prouzená.

Ryba v každém případě potřebuje ztratit určitou vlhkost, jinak může nadměrná vlhkost ovlivnit trvanlivost (pokud nepoužíváte konzervační látky).

### Důležité:

Při použití přípravku bez speciálního vybavení pamatujte, že s každým kilogramem ponořené ryby přípravek ztrácí koncentraci a vyžaduje delší namáčení. Pokud ryba nezíská požadovanou barvu do 2 minut, doporučujeme osvěžit roztok novou dávkou "Koptismak Ryba Gold".

## **Průměrně 1 litr "Koptismak Ryba Gold" barví 40 kg ryb.**

- "Koptismak Ryba Gold" by měl být rozpuštěn ve vodě při pokojové teplotě (+20 až +30°C), protože čím nižší je teplota přípravku, tím hůře působí.
- Během procesu barvení je třeba ryby míchat, aby se přípravek rovnoměrně rozložil na povrchu produktu.
- S přípravkem pracujte v ochranných rukavicích.



### **Výhody "Koptismak Fish Gold":**

- Rychlé vytvoření jednotné, přirozené barvy kouře
- Úspora času stráveného uzením
- Trvale stabilní chuťové aroma kouře
- Výťažnost hotových výrobků je zvýšena, protože není potřeba zdlouhavá úprava kouřem pro dosažení kouřové barvy. Díky tomu je minimalizováno riziko vysychání produktu