

## Doporučení pro uzení sýra pomocí barviva "KOPTISMAK SÝR".

Royal Spice - ukrajinský výrobce přírodního kouřového aroma. Naše výrobky jsou certifikovány a schváleny pro použití v potravinářských výrobcích na Ukrajině a v zemích EU.

"Koptismak Sýr" barvicí tekutý kouř získaný z přírodních surovin nasycením vodného roztoku barviv kouřovými složkami a jeho následným čištěním od pryskyřičných látek nerozpustných ve vodě.

### VÝHODY POUŽITÍ:



- Snížení ztrát hotových výrobků
- Snadnost použití
- Zkrácení doby uzení až o 70 %
- Snížení nákladů na hotové výrobky
- Stabilní kvalita uzení
- Zvýšení výrobní kapacity
- Zvýšení trvanlivosti hotového výrobku

*Dávkování: 10-15% (0,50-0,7l přípravku na 5l vody)*

### Proces uzení:

- 1) \*\*Krátkodobé ponoření sýra do 10-15% roztoku (1,0-1,5 litru přípravku na 10 litrů vody) na 30-90 sekund. Doporučená teplota roztoku je +20 až +30°C.
- 2) Okapání sýra od přebytečné vlhkosti.
- 3) Vložení do udírny.
- 4) 15 až 60 minut sušení na vzduchu.
- 5) Uzení kouřem po dobu 15-30 minut (v závislosti na technologických vlastnostech zařízení).



**\*- pokud sýr nezíská požadovaný odstín do 90 sekund, koncentrace přípravku klesla na kriticky nízkou úroveň a je nutné obnovit původní koncentraci roztoku přidáním 0,5 l přípravku "Koptismak SÝR" do pracovní řešení. Tímto způsobem lze pracovní roztok znovu použít..**



### Ošetření sýrových kuliček v procesu solení:

1. Do nádoby s připraveným solným nálevem přidejte barvicí kouř „Koptismak Sýr“ v množství 150-250ml na 5 litrů solanky.
2. Do tohoto nálevu namočte sýrové kuličky a nechte po celou dobu marinování.
3. Na konci procesu solení a barvení se sýr položí, aby se odstranila přebytečná vlhkost.
4. Vložení do udírny.
5. Proces sušení proudem vzduchu od 10 do 60 minut (v závislosti na velikosti kuliček).
6. Uzení v kouři po dobu 5-15 minut. (v závislosti na velikosti kuliček a technologii uzení)

### **Uzení tvrdého sýra v cihle nebo hranolech:**

1. „Koptismak SÝR“ se přidá do nádoby s hotovou pracovní nálevkou v množství 0,4-0,5L na 5 litrů nálevu.
2. Sýr ponořte do tohoto nálevu a nechte 3–4 hodiny.
3. Na konci procesu barvení se sýr rozloží, aby se odstranila přebytečná vlhkost.
4. Vložení do udírny.
5. Proces sušení proudem vzduchu od 10 do 60 minut (v závislosti na velikosti sýrů).
6. Uzení po dobu 5-15 minut (podle velikosti sýrů).



To samozřejmě nejsou všechny výhody použití přírodního barviva kouře v uzených sýrech. Každý, kdo používá naše ingredience, je přesvědčen o kvalitě našich ingrediencí, snadném použití a kvalitě hotového výrobku.

Doba použitelnosti přípravku v hermeticky uzavřené nádobě je 24 měsíců.