

Dane aktualne na dzień: 20-04-2024 06:31

Link do produktu: <http://www.samiswoi.online/enzym-uplynniajacy-500ml-p-524.html>



SamiSwoi

ENZYM UPŁYNNIAJĄCY 500ML

Cena	50,00 zł
------	-----------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	24 godziny
--------------	-------------------

Opis produktu

Enzym upłynniający stosuje się do śruty, którą wykorzystuje się np. do zacierów zbożowych.

Dawkowanie 150ml na 1000kg skrobi.

W domowych warunkach 50 ml enzymu upłynniającego -jedna butelka -wystarcza na 300kg mąki lub śruty zboża (1ml enzymu na 6kg śruty lub mąki)

Przed zacieranem przygotowujemy określoną ilość śruty lub mąki odmierzamy odpowiednią ilość enzymu upłynniającego i rozpuszczamy go w wodzie w stosunku 1 do 10.

Gotujemy trzy litry wody na każdy kilogram śruty. Wsypujemy śrutę do wrzątku i dokładnie mieszamy i dodajemy uwodniony enzym.

Przy tradycyjnym zacieranu enzym wlewamy do zacieru o temperaturze 80-90°C

Optymalne pH zacieru 5,8 -6,8

Optymalna temperatura 80-90°C

Zakres temperatury 70-100°C

Zakres pH 5,2-7,5

Dla zacierów ziemniaczanych dawkę należy podwoić.

Enzym można też dodać do „nieskleikowanej” skrobi przed podgrzaniem . W tej sytuacji dzielimy go na dwie części. Drugą część enzymu dajemy po podgrzaniu zacieru do 90°C. Po tych czynnościach skrobia zawarta w zacierze jest upłynniona.