



Hacer queso

Fermentos lácticos




Fermentos lácticos

Referencia 218

Condición: Nuevo producto

Los fermentos lácticos son los encargados de potenciar el sabor del queso. Son especialmente útiles en quesos madurados, aunque pueden utilizarse en quesos frescos. Con sólo un sobrecito de fermentos tendrá para potenciar muchos litros de leche (hasta 50 - 100 litros). Con sólo una puntita de una cucharilla de producto tendrá para varios litros de leche. Posteriormente cierre la bolsita de la forma más herméticamente posible (por ejemplo, con una pinza de cerrar bolsas) y consérvelo en el refrigerador.

 Consiga puntos recompensa añadiendo más productos a su compra. Cada 10 euros 1 punto



MÁS

Los fermentos lácteos o starters para hacer queso

Los fermentos lácteos preservan al queso y proporcionan sabores y texturas únicas. Los fermentos lácteos permiten la acidificación controlada y enfatizan los perfiles de sabor.

El queso es un alimento complejo caracterizado por una enorme variedad de texturas, aromas y sabores. La elaboración del queso es esencialmente una forma para conservar la leche y prevenir su deterioro y es principalmente un proceso de deshidratación.

Los fermentos lácticos desempeñan dos funciones importantes en el proceso de producción del queso:

- Producen ácido lo que convierte el azúcar de la leche en ácido láctico
- Durante la maduración los fermentos liberan enzimas y contribuyen a la descomposición de las proteínas y la grasa, lo que da como resultado las texturas y los sabores.

Danisco es el principal productor de fermentos del mundo.

Ahora puede comprarlos en Al queso.

REVIEWS

grado ★★☆☆☆

Atención al cliente de Al Queso

19/05/2016

Respuesta de AlQueso

Le adjuntamos la ficha técnica del Fermento Choozit MA-400

Los fermentos EZAL (Mezcla artesanal), indicados para acondicionar la leche antes de añadir el cuajo y garantizar una buena coagulación y una buena maduración, son de muy fácil manejo.

COMPOSICION

- Lactococcus lactis subsp. lactis
- Lactococcus lactis subsp. cremoris
- Lactococcus lactis subsp. Lactis var. diacetylactis
- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

DOSIFICACION Y EMPLEO

La dosificación va a depender del tipo de queso, leche, tecnología de fabricación, etc..., pero, aproximadamente, se recomienda un sobre por cada 50 o 100 litros de leche.

El fermento se agrega a la leche en la cuba de cuajar, bien directamente o bien disuelto en un poco de leche templada (nunca en agua). Debe esperarse de 20 a 30 minutos antes de añadir el cuajo.

Si la leche es pasteurizada, el fermento se puede añadir mientras se está llenando la cuba. Si, por el contrario, la pasteurización es abierta, el fermento se añade mientras se está enfriando la leche, pero nunca por encima de los 40oC. Cuando la leche se calienta en la cuba, el fermento no se debe añadir hasta que la temperatura de la leche sea superior a los 20oC.

Un saludo

Atención al cliente

grado ★★☆☆☆

Atención al cliente de Al Queso

18/05/2016

Respuesta de AlQueso

Hola, el fermento es el Choozit MA400 que es un fermento Mesophilico que le debería servir para la mayoría de los quesos. El contenido se lo confirmamos en otro mensaje pero el tamaño actual es para 50 litros de leche. Hay sobres mayores pero no los tenemos ahora disponibles. Muchas gracias. Un saludo.

grado ★★☆☆☆

Andreu

18/05/2016

duda fermentos

¿quetipo de fermentos y cantidad contiene cada envase?
gracias

Escriba su comentario!

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



¿Cómo hacer queso en casa?

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es