

# ИНСТРУКЦИЯ И РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРА «КАЧОТТА VIVO» ОТ ШКОЛЫ СЫРОДЕЛИЯ МАРИНЫ КАМАНИНОЙ.

Сырные закваски Vivo применяются для приготовления натуральных сыров, которые обладают восхитительным вкусом и ароматом. Приготовить сыр в домашних условиях с заквасками Vivo теперь может каждый.

Для приготовления сыра «КАЧОТТА VIVO» Вам понадобится:  
Молоко – 10 л либо 50 л, в зависимости от закваски, которую вы приобрели (пастеризованное или домашнее)

**Примечание:** если вы используете свежее домашнее молоко, то его нужно выдержать 12-24 часа в холодильнике!  
Если молоко пастеризованное, то в него нужно вносить хлористый кальций (либо сухой, - 2 г разводим в 30 мл теплой воды; либо аптечный, - 2 ампулы по 10 мл каждая разводим в 30 мл теплой воды).

Закваска – 1 флакон - (рассчитан на 10 л или 50 л молока)

Состав закваски: *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis*; *Lactococcus lactis subsp. lactis*; *Lactococcus lactis subsp. cremoris*; *Streptococcus thermophilus*.

Микробиальный фермент – 1 флакон (рассчитан на 10 л или 50 л молока)

Посуда для приготовления

Термометр

## Рецепт приготовления сыра «КАЧОТТА VIVO»:

- 1 Перелейте молоко в кастрюлю и поставьте на горячую водяную баню (или подогревайте на медленном огне), слегка помешивая, до 29 °С. Выключите огонь.
- 2 Внесите содержимое флакона с заквасочной культурой с надписью «КАЧОТТА VIVO» в кастрюлю с подогретым до 29 °С молоком, и дайте ему постоять 5 минут. Пользуясь шумовкой, движениями сверху вниз, аккуратно перемешайте молоко, стараясь его не взбалтывать. Накройте молоко и выдержите 30 минут, поддерживая температуру 29 °С.
- 3 Микробиальный фермент (1 флакон) разведите на 30 мл не хлорированной воды с температурой 34 °С. Подогрейте молоко с внесенной закваской до 34 °С и добавьте в него разведенный микробиальный фермент. Движениями сверху вниз хорошо перемешайте смесь. Накройте молоко в кастрюле крышкой и выдержите около 40 минут, поддерживая температуру 34 °С, по истечении этого времени должен образоваться плотный сырный сгусток (калье).
- 4 Для проверки готовности не глубоко опустите лезвие ножа в получившийся сгусток калье под углом 30° и медленно поднимите к поверхности. Если калье расколется или сломается, его можно резать. Если разлом неровный и незначительный, то оставте калье еще на 5-10 минут, а затем попробуйте снова его надрезать.
- 5 С помощью ножа с длинным лезвием и шумовки нарежьте калье в кастрюле кубиками по 1,2 – 1,5 см. Для этого сначала нарежьте его вертикально - полосками шириной 1,2 – 1,5 см, чтобы получились ровные слои. После этого шумовкой или ножом срежьте верхний слой калье на глубину 1,2 – 1,5 см так, чтобы получились кубики.
- 6 Оставьте кубики калье на 5 минут для отделения сыворотки.
- 7 Подогрейте готовое калье на водяной бане или на слабом огне до 38 °С в течение 15-20 минут для получения однородного сырного зерна. При этом старайтесь перемешивать движениями по часовой стрелке - сначала медленно, затем более интенсивно. Сырное зерно с отделившейся сывороткой выложите в форму для сыра.

Для прессования сырного зерна можно использовать два способа:

Первый:

Самопрессование. Этот способ наиболее простой. Из дуршлага сырное зерно переложите в небольшие корзинки (формы) для сыра, слегка утрамбовывая, через 2 - 3 минуты переверните спрессованную массу, и оставьте для дальнейшего самопрессования на 5-6 часов. Можно увеличить время самопрессования до 12-18 часов. В течение этого времени обязательно несколько раз переворачиваем получившуюся сырную головку.

Этот способ используется для головок сыра весом 300-700 граммов.

О многом вкусном и полезном вы можете узнать на нашем сайте [ru.zakvaski.com](http://ru.zakvaski.com)

Второй:

Если вы делаете большую головку сыра (1 кг и больше): в форму для сыра положите ткань или мешочек для сыра, затем сырное зерно выложите на ткань или в мешочек, концы ткани поднимите (затяните мешочек), соберите над сырным зерном, и накройте форму крышкой (или другой удобной посудой) меньшего, чем форма, диаметра. Оставьте сыр для отделения сыворотки на 30 минут, переверните сыр в форме через 15 минут. Форму поместите в пресс для сыра (или поставьте сверху груз) и выдержите сыр при легком прессовании 15 минут. Сыр переверните и снова положите в форму. Выдержите сыр при среднем прессовании 6 часов.

Приготовление рассола для посолки готового сыра и его созревание:

- 1 Смешайте воду с солью в соотношении 5:1. Воду нагревайте, пока соль не растворится, затем охладите до 13 °С.
- 2 Достаньте сыр из формы (если он в ткани). Сыр выдержите в рассоле 4 часа, перевернув его через 2 часа.
- 3 После выдержки сыр выньте из рассола, обсушите бумажным полотенцем. Положите в контейнер, закройте его крышкой не плотно, оставив небольшую щель, и оставьте сыр созревать при температуре 10-12 °С и влажности 85 % в холодильнике.
- 4 Переворачивайте ежедневно, удаляя при этом выделившуюся сыворотку со дна бумажным полотенцем. Сыр можно оставить созревать с натуральной коркой или покрыть его воском.

**Важно:**

Сыр можно употреблять в пищу уже на 2-3 день. Также Качотту можно оставить для созревания на более длительный срок в холодильнике при температуре +4...+8°С. Для посолки сыров из 10 литров молока использовать не менее трех литров рассола, а для сыров из 50 л молока - не менее шести.

Предостережения относительно употребления: отсутствуют.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость лактозы. Не является лекарственным средством.

Форма выпуска: на 10 л молока - 2 флакона массой нетто 0,5 г и 0,15 г; на 50 л молока - 2 флакона массой нетто 1,5 г и 0,75 г. Упаковка рассчитана на приготовление сыра из 10 литров молока или 50 л молока.

Дата изготовления: указана на упаковке

Номер партии (серия) производства: указаны на упаковке.

Срок годности и условия хранения: хранить в оригинальной упаковке при температуре от +2 до +8°С 12 месяцев, в сухом защищенном от света и недоступном для детей месте.

Содержимое флаконов следует использовать сразу после открытия.

Название, полный адрес и телефон производителя:

ООО «ВИВО-АКТИВ», 07400, Украина, Киевская обл., г. Бровары, ул. С. Москаленко, 19 А, тел.: +38(098)3688588  
Информация для потребителя [ru.zakvaski.com](http://ru.zakvaski.com), тел.: 8(800) 555-69-50

Скачано с сайта интернет-магазина  
ЗАКВАСКИНО.РУ  
[zakvaskino.ru](http://zakvaskino.ru)  
[info@zakvaskino.ru](mailto:info@zakvaskino.ru)  
+7 495 740 29 01  
+7 985 816 95 97