

Technologisch informatieblad 3 Bereiding van een zuursel uit WEI

Eigen zuursel bereid uit wei wordt in het algemeen gebruikt voor harde kazen, pasta filata kazen en lactisch gestremde kazen.



1



- Dit type zuursels wordt ook wel '**Sieroinnesso**' genoemd.
- De **goede wei** die nodig is om een goede **Sieroinnesso** te maken komt van **goede melk en hygiënisch bereide, excellente kaas**; gebruik **melk van dieren in perfecte gezondheid, die voldoen aan de wettelijke eisen voor diergezondheid**.

- De flessen/potten waar de wei in wordt bewaard moet **schoon en gedesinfecteerd** zijn.



- Selecteer voor harde en pasta filata kaas een populatie van thermofiele melkzuurbacteriën zoals ***Lactobacillus helveticus***, ***Streptococcus thermophilus***, ***Lactobacillus bulgaricus***.
- Neem wei van kaasproductie; let erop dat tijdens de kaasbereiding goed is verlopen en dat de wei een goede geur en smaak heeft.
- Houd de wei op **44-48°C** totdat de gewenste zuurtegraad is bereikt.
- Het is belangrijk om de verzuringstemperatuur precies te weten. **Temperatuurvariaties** bij het verzuren van de 'sieroinnesto' kunnen de **verhouding tussen de verschillende soorten** beïnvloeden en verzuringseigenschappen van de culture veranderen.
-

2

Soort	Max. groeitemperatuur	Max. zuurtegraad van de wei
<i>Streptococcus thermophilus</i>	46 °C	26 °SH/50
<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	48 °C	30°SH/50
<i>Lactobacillus helveticus</i>	48°C	30°SH/50

From "Trattato di Tecnologia Caseria" di Salvadori del Prato

- Selecteer voor lactisch gestremde kaas een populatie van **mesofiele melkzuurbacteriën** en houd daarvoor de temperatuur van de wei tussen **20-25°C**

totdat de gewenste zuurtegraad is bereikt (11-14 °SH/50 voor wei uit koe- of geitenmelk, 14.5 – 17.5 °SH/50 voor wei uit schapenmelk)

- Neem wei van kaasproductie; let erop dat tijdens de kaasbereiding goed is verlopen en dat de wei een goede geur en smaak heeft (lichte kleur, aangename zure geur en smaak).

Wei bestemd om een zuursel uit te maken moet bewaard worden in een schone pot of fles op een schone plaats. Om te voorkomen dat de verzuringscapaciteit achteruit gaat, mag de **wei niet langer dan 3 dagen bewaard worden**. Wei kan ook voor later gebruik in de vriezer worden bewaard, maximaal **10 weken bij -18°C**.

Het is een Goede Productie Praktijk om de micro-organismen in wei te **beschermen** voor invriezen door steriele melk toe te voegen (poeder, gekookt of UHT). **Wei moet na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren**.

De werkwijze is als volgt:



Doe een gelijke hoeveelheden wei en steriele melk in een **steriele fles of pot**. Het is verstandig om flessen of potten te gebruiken die makkelijk te reinigen en steriliseren zijn.

Het is handig om niet te grote volumes in te vriezen (max. 1 liter) zodat het bevroren niet te lang duurt. Bij langzaam invriezen worden meer ijskristallen gevormd die de bacteriecellen kunnen beschadigen.

Bevroren wei met goede verzuringseigenschappen kan gebruikt worden als back-up zuursel in het geval van calamiteiten.