Качотта: технология производства

СЛИВ СЫВОРОТКИ

После второй резки сырное тесто распределяется по формам нужного размера, установленным на специальном транспортёре. Формы имеют специальные отверстия, обеспечивающие слив сыворотки.

⇩

ОКИСЛЕНИЕ

Формы с сыром оставляют в теплом помещении (35-38 °C) и 4–5 раз переворачивают вручную. Одновременно контролируется значение Ph до достижения Ph5.20-5,25. Обычно этот процесс занимает от 4 до 6 часов.

⇩