

| | Mezofilní | | | | | | | Termofilní | | | | Směsné | | | Doplňkové | | | | | Kompletní kultura | | | |
|-----------------|-----------|--------|--------|-------|-------|------|-------|------------|-------|--------|-------|-----------|---------|-------|-----------|-------|----|----|----|-------------------|----|----------|--------------|
| | Smetanová | CHN-xx | Danica | Alpha | R 703 | Beta | MA 14 | Delta | TA 52 | STI-12 | TCC 3 | Jogurtová | MA 4001 | Omega | Alp D Iyo | R 736 | PC | PR | GC | | BL | Propion. | LH |
| Munster | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 1 | 1 | | | | | | 2 | | | Iota M |
| Niva | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 1 | 1 | | | | 2 | | | | | |
| Otlu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pařené hnětené | * | * | * | * | * | * | * | | | | | | * | | | | | | | | | | |
| Parmazán | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1-2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| Pecorino | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peynir | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 1-2 | 1-2 | | | | | | | | | |
| Polotvrdý | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Primosale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pyrenejský sýr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quartiolo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Raclette | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Reblochon | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | 1 | 1 | | | | | | | 2 | | | Iota Reb. |
| Robiola Bresc. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Robiola di Roc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | 2 | | | Iota Cl 1, 2 |
| Romadúr | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | 2 | | Iota M |
| Roquefort | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 1 | 1 | | | | | | 2 | | | |
| Saint Paulin | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Samsøe | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | 2 | Kappa 3 |
| Sbrinz | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | 2 | |
| Squacquerone | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Stelvio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Stilton | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 1 | 1 | | | | | 2 | | | | |
| Tallegio | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | 2 | | |
| Tomme | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Torta del Casar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trappist | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | 2 | | + |
| Tylžský | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | 2 | | |
| Valencay | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | 2 | | 3 | | | Iota Cl 1, 2 |
| Vallagret | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| Zlato | | | | | | | | * | * | * | * | * | | | | | | | | | | | |

VYSVĚTLIVKY

Pro výrobu různých sýrů (levý sloupec) lze použít kultury od různých výrobců (horní řádek). V posledním sloupci tabulky je uvedena kultura, kterou lze použít jako kompletní pro daný sýr, a v případě jejího použití již nevybíráme kultury z barevné části tabulky.

Pro určitý sýr vybereme jednu kulturu ze všech označených zeleně (případně šedě) v daném řádku.

■ vhodná kultura ■ kulturu lze použít

1, 2, 3 Pokud je pro výrobu potřeba více typů kultur (např. mez. + term. nebo mez. + plíseň), každý potřebný typ je označen číslem. Vybereme tedy vždy jednu s označením „1“, jednu s „2“ (případně ještě s „3“).

* Kulturu lze použít při změně teploty a doby kysání dle potřeb konkrétní kultury.

+ Kulturu lze použít volitelně navíc.

Již nevyráběné kultury používané v knize DM 1 lze nahradit:

NDO kulturou CHN 19 + Iota 1; VDO kulturou STI 12 + Iota 1; STM 5 kulturou STM 12.

Jogurtovou kulturu je vhodné používat pro výrobu sýrů vždy bez kmenů EPS (optimálně Milcom).

Vydalo nakladatelství

ANALFABET

www.analfabet.cz

Copyright © Lukáš Hadaš

1. vydání 2019

ISBN 978-80-905790-4-0