vinetur

Como se elabora el queso Manchego Artesano

viernes 3 de marzo de 2017

ESCRITO POR FINCA LAS AGRUPADAS

El proceso de elaboración de nuestro queso manchego artesano se compone de las siguientes fases:

- Ordeño y refrigeración de la leche. Se procede a extraer la leche cruda de las ovejas de pura raza manchega de nuestra cabaña ovina, de forma mecánica y previo filtrado, se deposita en tanques de refrigeración para bajar su temperatura hasta 4 ºC.Coagulación y corte de la cuajada. La leche es traslada a nuestra quesería a las cubas de cuajar, donde se coagula utilizando cuajo natural láctico. Para este proceso, la leche se calienta a 30 °C y se mantiene a esta temperatura durante 45 minutos. La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos hasta conseguir pequeños granos similares a los de arroz.Desuerado. Se agita la masa y se recalienta de forma paulatina hasta alcanzar 37 °C, con objeto de facilitar la eliminación del suero existente, a lo que se le denomina cuajada.Moldeado. La cuajada obtenida se introduce en moldes cilíndricos que disponen de relieves para imprimir en las caras planas del queso la «flor» y en la superficie lateral la pleita y ahí es prensado,para darle forma y eliminar el suero restante.Identificación de la pieza de queso manchego artesano con la placa de caseína, numerada y seriada, que identifica cada pieza individualmente, de tal forma que permita saber su fecha de elaboración.Prensado. Una vez la cuajada en los moldes, se la somete a prensado para facilitar la eliminación del suero del interior de la masa.Volteado. Tras un período en prensa se extrae la cuaja del molde, e invirtiendo la posición de las caras planas del

cilindro se vuelve a introducir en el mismo para someterla a un nuevo proceso de prensado. Este proceso se repite de forma manual por el artesano quesero durante este proceso.Salado. El proceso siguiente es la salazón por inmersión en salmuera. Se utiliza el cloruro sódico (sal común) y la duración oscila entre 24 y 48 horas. También se le añade lisozimia que es eficaz destruyendo las formas vegetativas de bacterias de Clostridia y específicamente de Clostridium tyrobutyricum. Estas bacterias son capaces de sobrevivir al tratamiento térmico normal de la leche utilizado en la producción de queso y más tarde propagarse causando la hinchazón tardía. Con el uso de la LISOZIMA, se permite preservar el sabor y olor característicos del queso manchegos artesano durante el proceso de maduración



Secado y maduración. Las piezas permanecen en lugares con la humedad adecuada para eliminar el exce

so de agua. Después se introducen en las cámaras, con temperatura y humedad controladas, para facilitar la correcta maduración del queso.

Nuestro queso manchego artesano de leche cruda de oveja tiene un periodo de maduración mínimo de 3 a 6 meses, para el semicurado; y de 6 a 12 meses para los curados.