

Reinert-Produkte für Dauerwurst

Schnellreifemittel	REINOFIX[®] RAPID Starterkulturen für Naturreifung
kutterfertige Komplettmischungen	REINOMIX[®]
Umrötehilfsmittel	RECORBIN[®]
Geschmacksverbesserer	SCHMAKIN[®], REINERTOSE[®]
Gewürze/ Mischungen	

Schnellreifemittel

REINOFIX[®] RAPID

- ergibt rasche Schnittfestigkeit
- erzielt schnelle und stabile Umrötung
- garantiert hygienisch sichere Produkte
- ermöglicht deutlich verkürzte Reifung
- verfeinert Aroma und Geschmack

REINOFIX[®] RAPID ist ein universelles Schnellreifemittel für jede Art von Rohwurst. Schnellgereifte Rohwürste haben in zahlreichen Ländern einen nicht unerheblichen Anteil an der Gesamtproduktion schnittfester Rohwürste. Während früher die Herstellung schnellgereifter Rohwürste häufig zu sensorisch unbefriedigenden Ergebnissen führte, ermöglichen heute verbesserte Wirkstoffe bzw. Wirkstoffkombinationen und eine genaue Steuerung der klimatischen Reifebedingungen ein zufriedenstellendes und einwandfreies Produktionsergebnis. Die Eigenschaften von **REINOFIX[®] RAPID** sind hierbei ein unentbehrlicher Bestandteil geworden.

REINOPUR®

- ergibt rasche Schnitffestigkeit
- erzielt schnelle und stabile Umrötung
- garantiert hygienisch sichere Produkte
- ermöglicht deutlich verkürzte Reifung
- verfeinert Aroma und Geschmack

REINOPUR® ist ein Wirkstoff für naturgereifte Rohwurst. Naturgereifte, über längere Zeit fermentierte und getrocknete Rohwurst zählt sicher zu den hochwertigsten Fleischerzeugnissen. Ihre Herstellung erfordert neben einer sorgfältigen Auswahl der Rohware technologisches Können und spezifisch abgestimmte Wirkstoffe. Besondere Risiken bei der Herstellung sind verzögerte und ungenügende Umrötung, keine oder verlangsamte Schnitffestigkeit, Fehl aromen und Ranzigkeit. **REINOPUR®** schützt nachweislich vor diesen Fehlentwicklungen.

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g
REINOFIX® RAPID 15	<i>Schnellreifemittel auf GDL-Basis mit Farbstabilisator und Antioxidantien und der typischen Rohwurstaromatisierung</i>	10/ 1 kg Masse schnittfeste Rohwurst 3/ 1 kg Masse streichfähige Rohwurst (Masse = Fleisch- und Fettmenge)
REINOFIX® RAPID 10	<i>Schnellreifemittel auf GDL-Basis für vollkommene Umrötung sichere Farbhaltung und gute Schnittfestigkeit bei dauerhaftem Geschmack</i>	15/ 1 kg Masse schnittfeste Rohwurst 5/ 1 kg Masse streichfähige Rohwurst (Masse = Fleisch- und Fettmenge)
REINOPUR® PLUS mit Salpeter	<i>Naturreifemittel für sichere Reifung und Aromaverbesserung, sorgt für stabile Farbhaltung und lange Haltbarkeit</i>	15/ 1 kg Masse schnittfeste Rohwurst 5/ 1 kg Masse streichfähige Rohwurst (Masse = Fleisch- und Fettmenge)
REINOPUR® PLUS ohne Salpeter	<i>Reifemittel für schnittfeste Rohwurst, verleiht Dauerwurst einen saubereren aromatischen Geschmack, sorgt für beste Farbe und Farbhaltung</i>	15/ 1 kg Masse schnittfeste Rohwurst 5/ 1 kg Masse streichfähige Rohwurst (Masse = Fleisch- und Fettmenge)
REINOPUR® 10	<i>verringert das Produktionsrisiko, verbessert den Geschmack und das Aroma der Rohwurst durch angenehm milde Säuerung, trägt zur Bildung einer kräftigen Pökelfarbe bei</i>	10/ 1 kg Fleisch- und Fettmenge
STARTERKULTUREN	<i>ausgewählte Mikroorganismen verschiedener Stämme von Staphylokokken, Laktobazillen und Mikrokokken</i>	Beutelinhalt für 100 kg Masse

Umrötehilfsmittel

RECORBIN®

- garantiert sichere und schnelle Umrötung
- verbessert die Farbhaltung
- verzögert den Fettverderb

RECORBIN® ist ein universelles Umrötehilfsmittel für Fleischerzeugnisse. Die Bildung des Pökelfarbstoffes bei der Umrötung von Fleisch bzw. bei Blut ist ein komplizierter biochemischer Vorgang. In bestimmten pH-Bereichen wird der Pökeln- und Rötetvorgang beschleunigt, wenn reduzierte Substanzen, wie z. B. Ascorbinsäure, vorhanden sind. Damit wird auch eine bessere Frischhaltung erzielt. Die jeweiligen **RECORBIN®** Produkte sind für die unterschiedlichen Erzeugnisse (dünnkalibrige Brühwürstchen, Rohpökelfleisch oder Rohwürste) so abgestimmt, dass eine kräftige und stabile Pökelfarbe erzielt wird.

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g
RECORBIN® extra stark	<i>für schnelle Umrötung, stabile Farbhaltung, mit pH-Wert-Regler und Farbstabilisator</i>	1/ 1 kg Masse
RECORBIN®	<i>für alle mit NPS hergestellten Brüh-, Koch- und Rohwurstsorten für sichere Umrötung und stabile Farbhaltung</i>	1/ 1 kg Masse
RECORBIN® NEU	<i>für rasante Umrötegeschwindigkeit und -intensität</i>	1,5/ 1 kg Masse

Geschmacksverbesserer

SCHMAKIN®

- verfeinert den Geschmack
- ermöglicht eine niedrigere Salzdosierung

und ist geeignet für alle Wurstsorten und Fleischkonserven. **SCHMAKIN®** Produkte sind verschiedene Mischungen aus Geschmacksverstärkern, Zuckerarten, Aromastoffen, Naturgewürzen und Kräutern. **SCHMAKIN®** verstärkt den produkttypischen Geschmack. Der Salzgeschmack wird gemildert.

REINERTOSE®

- mildert den Salzgeschmack
- verbessert die Umrötung
- verstärkt das produkttypische Aroma

REINERTOSE® ist eine ausgeglichene Zuckerkombination für Fleisch- und Wurstwaren, erfüllt daneben wichtige technologische Funktionen und trägt wesentlich zur Haltbarkeit bei. Die spezielle Zuckerkombination schwächt den technologisch notwendigen Salzanteil geschmacklich soweit ab, dass er als angenehm empfunden wird. Außerdem wird die Ausbildung der Pökelfarbe stabilisiert.

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g
REINERTOSE®	<i>biologisch ausgeglichene Kombination aus Mono- und Oligosacchariden für alle Wurstsorten und Fleischkonserven</i>	10/ 1 kg Masse
SCHMAKIN®	<i>Geschmacksverfeinerer für alle Wurstsorten und Fleischkonserven verstärkt und garantiert das volle Aroma auch bei hohen Sterilisationstemperaturen</i>	1 – 2 / 1 kg Gesamtmenge
SCHMAKIN® PLUS	<i>Geschmacksverfeinerer mit feiner Kräuternote für alle Wurstsorten und Fleischkonserven, ergibt ein vollmundiges, delikates Aroma</i>	1 – 2 / 1 kg Gesamtmenge

Gewürze / Mischungen

Gewürzmischungen (Dauerwurst)	
Aalrauch Spezial	Mettwurst grob mit Macis und Piment
Braunschweiger Mettwurst fein mit echtem Jamaica-Rum	Mettwurst im Darm
Braunschweiger Mettwurst fein mit echtem Jamaica-Rum und Paprika	Rindswurst
Braunschweiger Mettwurst grob mit echtem Jamaica-Rum	Rügenwalder Teewurst mit Paprika
Cervelatwurst	Salami, besonders scharfe Würzung
Kolbasz	Salami mit Knoblauch, ungarische Art
Landjäger mit Kümmel	Salami, Zigeuner-Art
Mailänder Salami	Schinkenplockwurst
Mettwurst westfälische Art lufttrocken	Vesperwurst
Mettwurst grob	Zwiebelmettwurst
Mettwurst grob, ohne Knoblauch	

REINOMIXE® für Rohwurst	
Plockwurst	Sommerwurst
Cervelatwurst	Chorizzo-Salami
Schinkenplockwurst	Salami
Katenrauch	Salami mit Knoblauch
feine Mettwurst	Ungarische Salami
Braunschweiger Mettwurst, fein	Holsteiner Mettwurst
Teewurst	lufttrockene Mettwurst
Rügenwalder Teewurst	Knoblauchwurst
Streichmettwurst	Power-Snack
Zwiebelmettwurst	Sommerwurst
Mettenden	