



Moguntia



# BESSAVIT<sup>®</sup> Net

Verführerisch verhüllt!  
Faser- und Netzdärme  
(Kal. 90/50; M8786)

**gleichmäßiges Netz  
problemlos schälbar**

**starke optische Produktaufwertung  
steigert den Kaufimpuls**

**optimales Reifeverhalten im bewährten  
Faserdarm**

**effiziente Produktion, da Netz und Darm  
eine Einheit bilden**

**das Netz bleibt auch nach der Reifung  
stramm an der Wurst**

**hohe Kalibertreue**

**Netzfarben hoch rauchstabil**





Moguntia



# Profitipps

## für die Verarbeitung von BESSAVIT® Net

⇒ **Lagern der Hüllen:** Die Hüllen immer in Originalverpackung bei Raumtemperatur lagern. BESSAVIT® Net vor Frost schützen.

⇒ **Wässern:** Intensives Wässern der Hüllen ist die Voraussetzung zum problemlosen Erreichen des empfohlenen Füllkalibers. Geöffnete Bündel 30 min. in kaltem (ca. 10° C) Wasser wässern. Bedruckte Hüllen müssen doppelt so lange gewässert werden. BESSAVIT® Net Hüllen nicht heiß wässern.

⇒ **Füllen:** Das Einhalten der empfohlenen Füllkaliber garantiert problemloses, platzfreies Verarbeiten und berücksichtigt die zwangsläufige Kaliberzunahme in der Umrötungsphase und beim Brühen. Prall und luftfrei füllen!

⇒ **Räuchern und Reifen:** BESSAVIT® Net Hüllen sind für alle Reifeverfahren geeignet, besonders für das Naturreifeverfahren. Beim Umröten, Reifen und Lagern feuchte Belagbildung vermeiden, da diese eine Schädigung der Hüllen bewirken kann.

Um Räucherflecken zu vermeiden, Rauch nicht auf eine noch nasse Wurstoberfläche geben! Beim herkömmlichen Räuchern ist auf die notwendige Feuchte von ca. 85% r.F. und auf gleichmäßige Verteilung der Feuchte und des Rauches in der Anlage zu achten. Damit wird die Rauchannahme verbessert, die Trockenrandbildung verhindert und eine gleichmäßige Räucherfarbe erzielt. Beim Räuchern von Brühwürsten ist auf ausreichende Feuchte (60-80% r.F.) und auf eine gleichmäßige Verteilung der Feuchte und des Rauches in der Anlage zu achten. So wird die Rauchannahme verbessert, der Räucherverlust verringert und eine gleichmäßige Räucherfarbe erzielt. Sofern für Spezialitäten erforderlich (z. B. Kochsalami und Kochwürste), kann kalt nachgeräuchert werden.

⇒ **Tauchen:** Bei der Herstellung von Würsten, die getaucht werden, sollte der Abtrocknungsgrad größer als 18% sein. Weiße Tauchmasse: für Salami-Arten. Farblose Tauchmasse: für andere Dauerwurstwaren.



⇒ **Brühen:** Würste auf die gewünschte Kerntemperatur erhitzen und Temperatur mit Stichthermometer kontrollieren.

⇒ **Kühlen:** Nach dem Brühen die Würste mit Wasser auf die technologisch notwendige Kerntemperatur kühlen (ca. 25°C)! Duschen in Intervallen erhöht die Wirtschaftlichkeit durch Einsparung von Wasser. Möglichst schnelles Abkühlen im Kern führt zu verlängerter Haltbarkeit, weil das Keimwachstum entscheidend gebremst wird. Deshalb sollten auch die mit Wasser gekühlten Würste umgehend in den Kühlraum gebracht werden.

