



Fettschwitzen der Gruyère AOP

Mit dem Übergang zur Sommerzeit und zur Grasfütterung tritt auch der saisonale Käsefehler Fettschwitzen wieder auf. An der Schwelle zur warmen Jahreszeit müssen die Massnahmen um ein Fettschwitzen zu verhindern, jetzt geplant werden.

Vorbeugen:

- Nach Bedarf die Standardisation der Kessmilch und die Entsirtung der Käse (Wasser- und Fettgehalt 24h beachten) anpassen unter Berücksichtigung ihrer Räume und Einrichtungen.
- Freies Fett im Milchsieb und/oder Kessi beachten; sichtbares Fett entfernen, bevor es schmilzt.
- Mindestens eine relative Feuchte von 60% und eine Temperatur von 20-25°C in der Umgebung der Presse halten.
- Nachmittags und abends Pressbereich und Käseformen befeuchten.
- Vor dem Auspacken der Käse: Boden und Material anfeuchten.
- Während dem Auspacken: Käse befeuchten.
- Salzbad überwachen: Temperatur 13-15°C, Säuregrad > 15 °SH; Temperatenausgleich durch Umrühren bringt Vorteile.
- Die relative Luftfeuchtigkeit der Keller nicht unter 89% senken; das Maximum ist bei 95% (Justieren der Kontrollapparate).
- Das Trocknen der gereinigten Bankungsladen überwachen; die Kellerfeuchte genügt nie, um die Restfeuchtigkeit der Tablare zu korrigieren.
- Verlangen Sie eine Feuchtmessung der Tablare durch CASEi

Achtung!!!

Warten Sie nicht bis sich die Wärme in den Kellern bemerkbar macht, dann ist es vielleicht schon zu spät....

Das Beratungsteam von CASEi steht für Fragen gerne zur Verfügung

www.casei.ch