



## Feta mit microMilk MO

Milch pasteurisieren oder anwärmen auf Einlabungstemperatur  $\Rightarrow 36^{\circ}\text{C}$   
↓  
bei  $36^{\circ}\text{C}$  oder ab  $27^{\circ}\text{C}$  Kultur dazugeben (1dosi microMilk MO für 100lt Milch, 1 Teelöffel für ca. 60lt Milch)  
↓  
ca. 40 Min Vorreifen lassen  
↓  
einlaben bei  $36^{\circ}\text{C}$  Labmenge 22 ml auf 100lt bei Labstärke 1:12.500  
↓  
Dickungszeit ca. 50 Min. (die Dickungszeit sollte 45- 60 Minuten sein ev. Labmenge verändern)  
↓  
Vorschneiden; Stangen schneiden  
↓  
10 Min setzen lassen  
↓  
Nachschneiden auf Haselnuss- Größe  
↓  
im Intervall von 5 Min. aufrühren  $\Rightarrow$  Klumpen müssen vollständig zerfallen  
↓  
60- 90 Min. nach Beginn schneiden abfüllen, Konsistenz mit Handprobe überprüfen Bruch sollte sehr „hautig“ sein, pH sollte unter 6,40 sein  
↓  
Wenden: 1. x gleich nach abfüllen, 2. x 30 Min. später, 3. nach 60 Min., bis zum Abend noch ein- zweimal wenden  
↓  
Am nächsten Tag in Lakelösung legen

### Lakelösung:

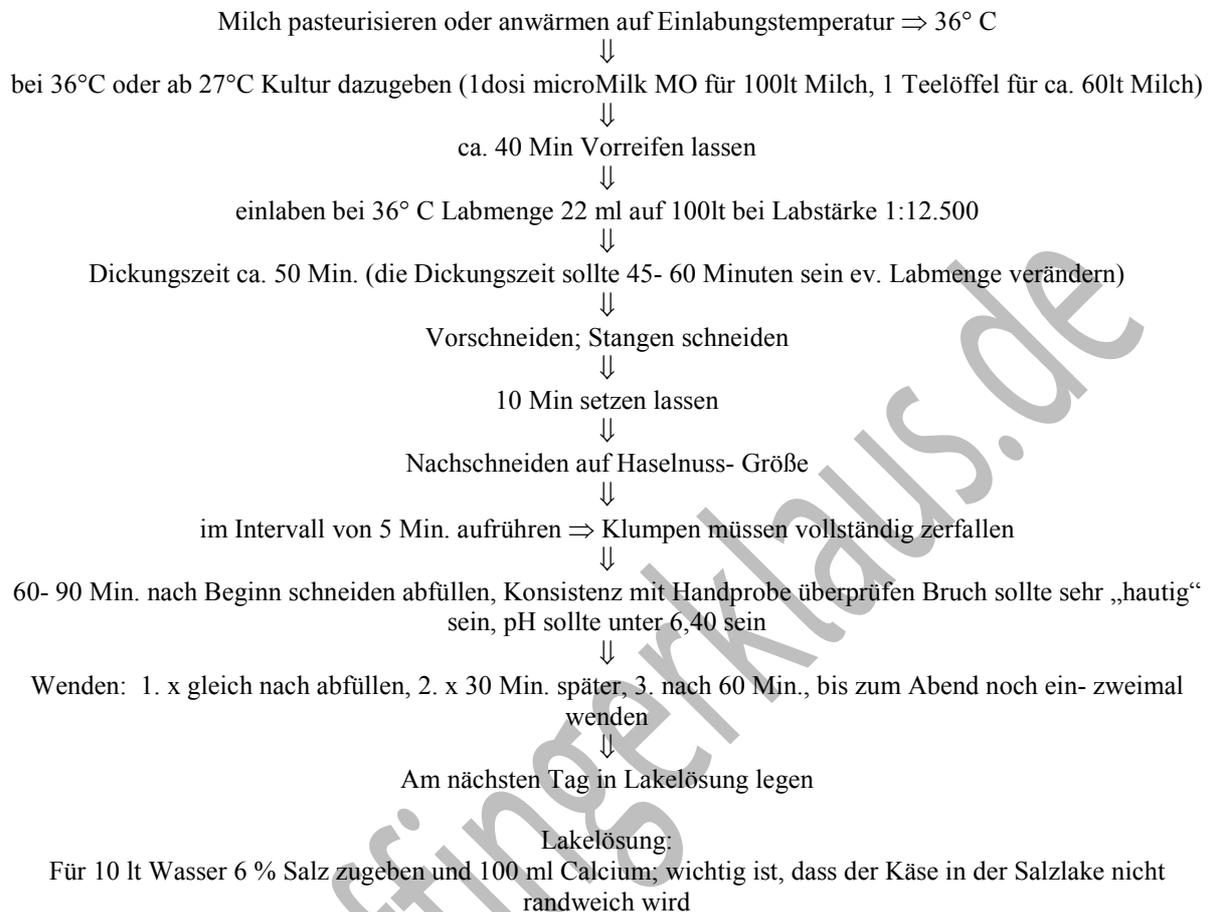
Für 10 lt Wasser 6 % Salz zugeben und 100 ml Calcium; wichtig ist, dass der Käse in der Salzlake nicht randweich wird

**Wichtig : Die Fetalaibe müssen immer vollständig mit Lakelösung bedeckt sein!!**

Sollten die Feta Stücke zu salzig sein kann man sie vor dem Verkauf ca. 10 Stunden in ein Wasserbad legen, da zieht das Wasser Salz aus dem Feta

**Produktionspläne, die wir auf Kundenanfrage oder als Hilfestellung anbieten, enthalten nur eine Richtlinie und ein Richtwert, für eine gute Qualität müssen diese betriebsspezifisch angepasst werden.**

## Typ Feta mit microMilk MO



**Wichtig : Die Fetalaibe müssen immer vollständig mit Lakelösung bedeckt sein!!**

Sollten die Feta Stücke zu salzig sein kann man sie vor dem Verkauf ca. 10 Stunden in ein Wasserbad legen, da zieht das Wasser Salz aus dem Feta

**Alternative: Typ Fetakäse vakuumiert und nicht in Lake**

Am nächsten Tag ins Salzbad ( $21- 23^{\circ}\text{C}$ ) Käselaiß(pH vor Salzbad ca.5,20) von 500g für ca. 5 Stunden

$\Downarrow$

Nach dem Salzbad den Käse gut abtropfen lassen, sollte trocken sein (ca. 1 – 2 Tg.) und dann vakuumieren und bei ca.  $4^{\circ}\text{C}$  lagern

$\Downarrow$

Durch Lagerversuche MHD bestimmen; mit 8 Wochen MHD beginnen

**Produktionspläne, die wir auf Kundenanfrage oder als Hilfestellung anbieten, enthalten nur eine Richtlinie und ein Richtwert, für eine gute Qualität müssen diese betriebsspezifisch angepasst werden.**



## Schnittkäse mit MO

Mit diesem Produktionsablauf können verschiedene Käsetypen hergestellt werden:

**Gouda:** unter Molke abfüllen und Käse pressen, nach dem Salzbad antrocknen lassen und mit Plastikcoat einstreichen, Reiferaum 12- 16°C ca. 80% Luftfeuchte

**Raclette:** unter Molke abfüllen und Käse pressen, nach dem Salzbad 1 Tag antrocknen und dann gründlich schmieren, Reiferaum 12- 16°C ca. 90% Luftfeuchte

**Tilsiter:** ohne Molke abfüllen, nicht pressen, nach dem Salzbad 1 Tag antrocknen und dann gründlich schmieren, Reiferaum 12- 16°C ca. 90% Luftfeuchte

**Butterkäse:** ohne Molke abfüllen, nicht pressen, nach dem Salzbad antrocknen lassen in Folie verpacken, Reiferaum 8- 12°C ca. 80% Luftfeuchte

Milch anwärmen auf Einlabungstemperatur  $\Rightarrow 32^{\circ}$



ab 27°C Kultur dazugeben (1 dosi MO für 100lt Milch / 1 Beutel à 5 dosi für 500 Liter)



30- 40 Min Vorreifen lassen (auf Säuerungszunahme achten, pH oder SH)



einlaben bei 32° C pH 6,60- 6,65;

Labmenge 22 ml auf 100lt, bei Labstärke 1:12.500



Dickungszeit ca. 35 (die Dickungszeit sollte 30- 40 Minuten sein ev. Labmenge verändern)



schneiden auf Haselnuss bis Mais Korn- Größe



langsam aufrühren (kein Zerschlagen des Bruches), ev. nur überziehen



30 Min nach Beginn schneiden 20 - 30 % Molke abziehen; pH Molke 6,45- 6,55



gleiche Menge Wasser zusetzen wie Molke abgezogen wurde



anwärmen auf 38°C (ev. mit Waschwasser aufwärmen)



ca. 20 – 30 Min auskäsen bis gut Trocken, mit Waschwasser aufgewärmt ca. 30- 50 Min.

$\Rightarrow$  mit Handprobe prüfen; pH Molke 6,40- 6,50



abfüllen direkt in Form und anfangen pressen

oder 15- 20 Minuten Vorpressen unter Molke und für Formen zuschneiden



1. Wenden nach 30 Minuten

2. Wenden 60 Minuten nach 1.



3. Wenden 90 Minuten nach 2.

Für weichere Konsistenz nicht mehr pressen

4. Wenden 180 Minuten nach 3.

5. Wenden abends

Bei Kleben öfters wenden



Am nächsten Tag ins Salzbad ( 21- 23° Be) für 24h



reifen bei 12 – 15° C und 80- 90% Luftfeuchtigkeit je nach Käsetyp

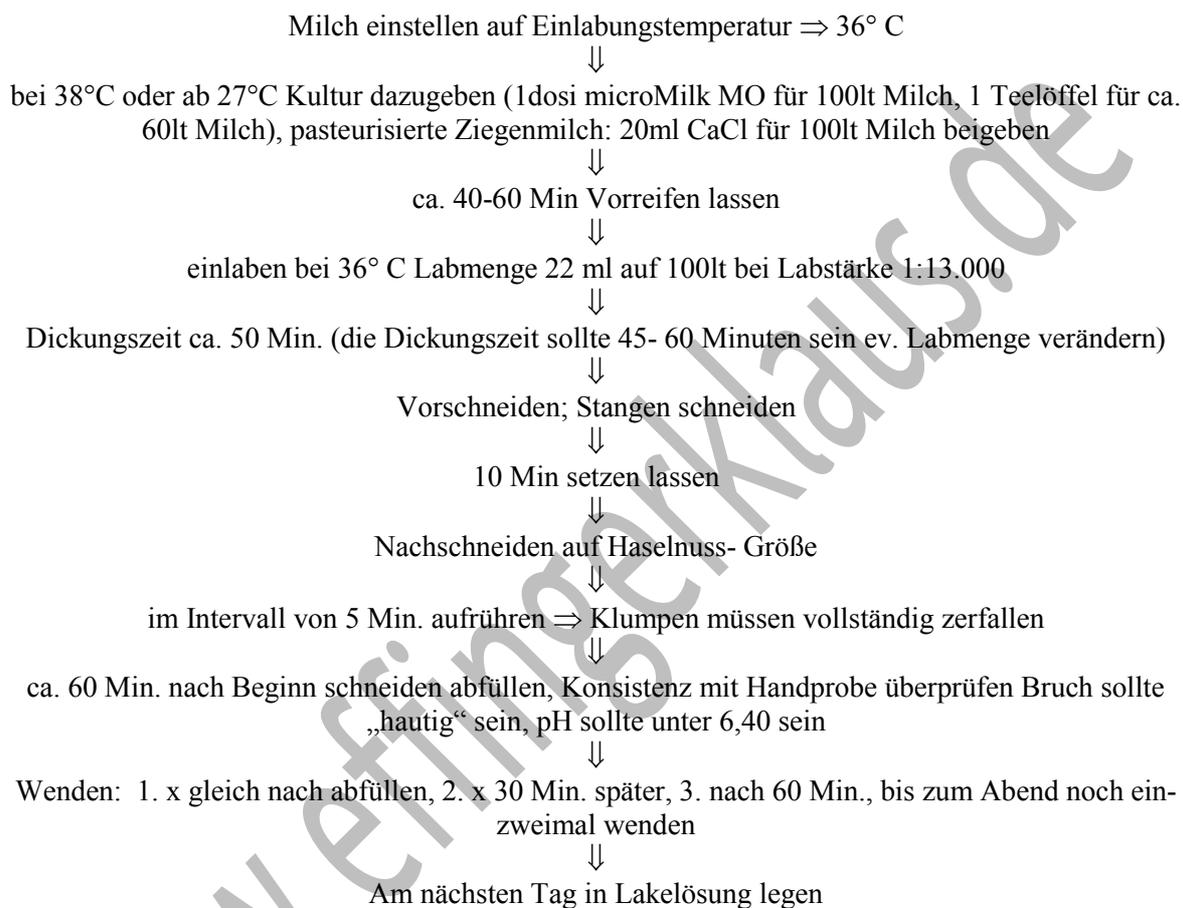
Man kann bei pH 5,25 die Käse schon ins Salzbad geben, damit erreicht man einen weicheren Teig aber die Gefahr des Nachnässens während der Reifung ist groß

**Ist der pH- Wert vor dem Waschen unter 6,50 empfehlen wir 40% waschen**

**Dieser Produktionsplan ist nur eine Richtlinie mit Richtwerten, für eine gute Qualität müssen diese Werte betriebsspezifisch angepasst werden.**

## Ziegen - Feta mit microMilk MO

**Aus hygienisch- bakteriologischer Sicht empfehlen wir, die Rohmilch zu pasteurisieren. Mit der Pasteurisation wird bezweckt, dass möglichst viele Keime und Enzyme (Fettpalter) abgetötet werden**



Lakelösung:

Für 10 lt Wasser 6 % Salz zugeben und 100 ml Calcium; wichtig ist, dass der Käse in der Salzlake nicht randweich wird

**Wichtig : Die Fetalaibe müssen immer vollständig mit Lakelösung bedeckt sein!!**

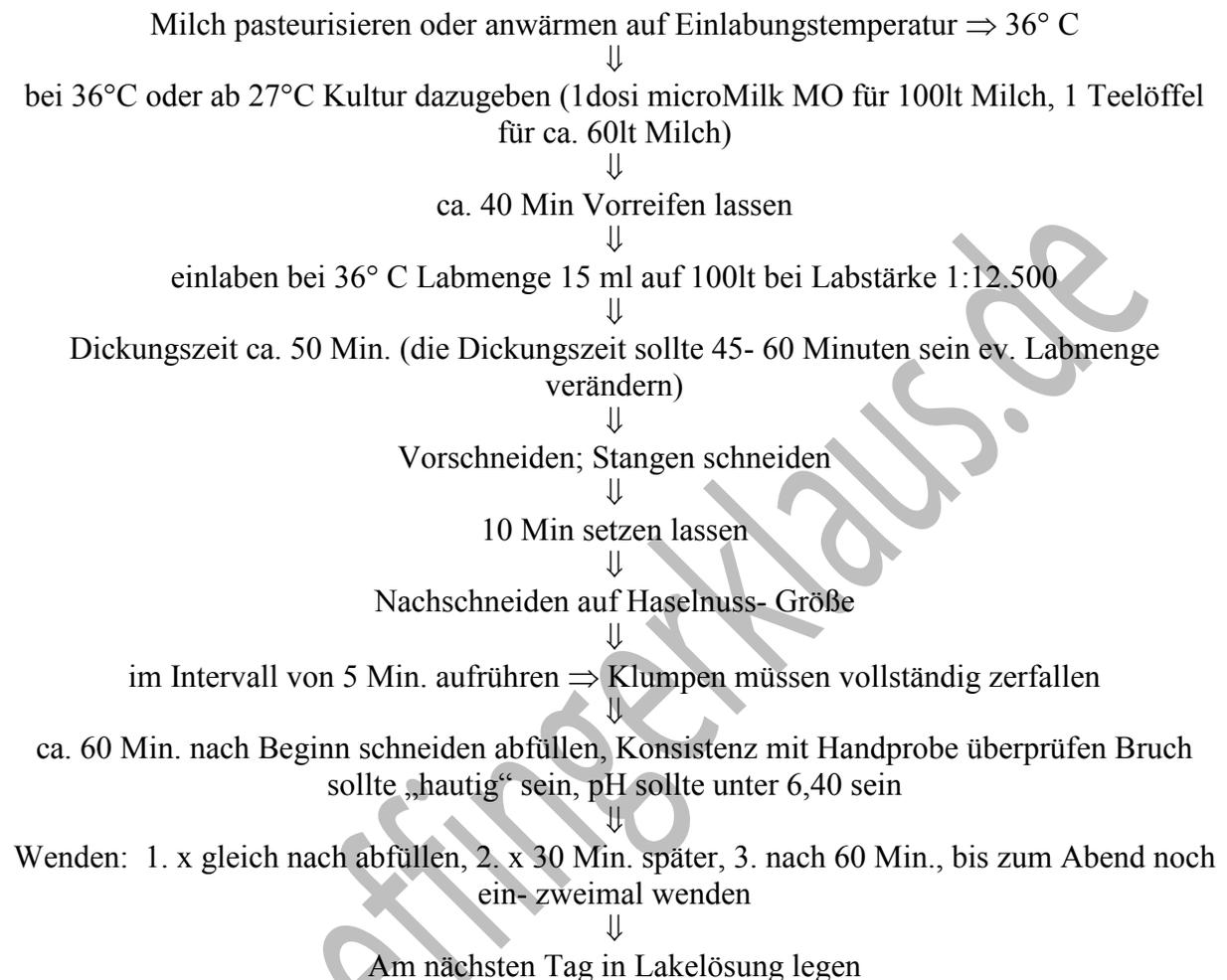
Sollten die Feta Stücke zu salzig sein kann man sie vor dem Verkauf ca. 10 Stunden in ein Wasserbad legen, da zieht das Wasser Salz aus dem Feta

**Produktionspläne, die wir auf Kundenanfrage oder als Hilfestellung anbieten, enthalten nur eine Richtlinie und ein Richtwert, für eine gute Qualität müssen diese betriebsspezifisch angepasst werden.**

Wir wünschen viel Erfolg und Spaß bei der Milchverarbeitung! Ihre Fa. Effinger



## Feta mit microMilk MO



### Lakelösung:

Für 10 lt Wasser 6 % Salz zugeben und 100 ml Calcium; wichtig ist, dass der Käse in der Salzlake nicht randweich wird

**Wichtig : Die Fetalaibe müssen immer vollständig mit Lakelösung bedeckt sein!!**

Sollten die Feta Stücke zu salzig sein kann man sie vor dem Verkauf ca. 10 Stunden in ein Wasserbad legen, da zieht das Wasser Salz aus dem Feta

**Produktionspläne, die wir auf Kundenanfrage oder als Hilfestellung anbieten, enthalten nur eine Richtlinie und ein Richtwert, für eine gute Qualität müssen diese betriebsspezifisch angepasst werden.**