

## Bergkäse mit microMilk LHT

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



Bei ca.  $27^{\circ}\text{C}$  Kultur dazugeben ( 1dosi LHT auf 100lt, 1 Teelöffel für ca. 60lt Milch); pH

Milch **6,65- 6,70**



30 Min Vorreifen lassen



einlaben bei  $32^{\circ}\text{C}$ ; Labmenge 22 ml auf 100lt (Stärke 1:12.500); pH **6,63- 6,68**



Dickungszeit ca. 35 - 40 Min.; Die Labmenge sollte so gewählt werden, dass die Dickungszeit von 35- 40 Minuten beträgt.



schneiden auf Weizenkorn- Größe



30 Minuten nach Beginn Schneiden waschen 20 - 30% Molkeabzug und 20 -30%

Wasserzusatz



aufwärmen auf  $46 - 48^{\circ}\text{C}$



nach Ende Wärmen ca. 20 – 30 Min auskäsen bis gut Trocken



Abfüllen unter Molke ( pH **6, 45- 6,50**) und Beginn Pressen. (Bei einem pH unter 6,40 sollte man 10 – 20 % Wasser vor dem Abfüllen zusetzen)



Wenden: 1.Mal nach 30 Min- 2.Mal nach 60 Min- 3.Mal nach 90 Min- 4.Mal nach 4 Std.. Bei Kleben mehr wenden- Abends letzte mal wenden und Gewichte oder Pressdruck entfernen



Am nächsten Tag ins Salzbad ( $21- 23^{\circ}\text{C}$ ) für 24h bei einer Laibgröße von ca. 5-7 kg; pH vor Salzbad ca.**5,10**

Reifen bei  $12 - 16^{\circ}\text{C}$  und ca. 90% Luftfeuchtigkeit und gründlichem schmieren, bis sichtbare Schmierbildung täglich schmieren, dann jeden 2. Tag und ab ca. 6 Wochen den Schmiererhythmus auf zweimal wöchentlich für ca. 6 – 8 Wochen und dann in der weiteren Reifezeit mindestens einmal in der Woche schmieren. Bei schlechten Reiferaumbedingungen muss die Häufigkeit des Schmierens den Raumbedingungen angepasst werden.

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