



## Anleitung für richtiges Schmieren:

### 1. Herstellung einer Rotschmieregrundlösung:

- 1 Liter abgekochtes Wasser
- 50g Speisesalz
- 1/3 Beutel BL (ca. 3 dosi)
- abgekochtes Wasser in eine saubere Flasche mit Schraubverschluss abfüllen
- das Wasser abkühlen auf ca. 20 °C
- Salz und BL dazugeben und Flasche mit Schraubverschluss verschließen
- alles gut vermischen, durch heftiges schütteln der Flasche
- Grundlösung sofort in den Kühlschrank stellen

**Grundsatz: Die Lösung sollte in 3 Wochen aufgebraucht sein, wenn dies nicht der Fall wäre, sollte man nur die Hälfte der Lösungsmenge ansetzen!**

### 2. Herstellung der Schmierlösung zur täglichen Käsepflege:

- sauberes dafür geeignetes Behältnis mit 5 Liter gesalzenem Wasser oder weniger je nach Bedarf, Salzgehalt 8 –10 % befüllen

#### Schmierlösung nicht für das nächste Schmieren aufbewahren, wegschütten

- Grundlösung aus Kühlschrank holen und kräftig schütteln
- 0,1 Liter der Grundlösung dem gesalzenem Wasser beisetzen, bei Bedarf höher dosieren, wenn das Reiferaumklima nicht optimal ist

**optimales Reiferaumklima 88 – 92% Luftfeuchtigkeit bei 12 – 16°C**

### 3. Manuelle Käsepflege:

Vor der Käsepflege die Schmierlösung wie unter Punkt 1. beschrieben herrichten, sowie eine sauber gereinigte spezielle Käseschmierbürste.

- Käselaibe aus Regal nehmen oder vom Käsebrett, Horde usw.
- Käselaibe wenden
- Borsten der Käseschmierbürste in die vorbereitete Schmierlösung tauchen

**Grundsatz:** Käselaibe auf der Seite (Rand) und der Oberseite mit der benetzten Käseschmierbürste mit kreisenden Bewegungen gut abbürsten.  
**Von JUNG zu ALT**

**Ca. die ersten 4 Wochen täglich oder mind. jeden 2. Tag wenden und schmieren**

**Ab ca. der 4. Woche 2 x wöchentlich schmieren**

### 4. Reinigen:

nach der Käsepflege alles gründlich mit Wasser abspritzen, Boden /Gully nicht vergessen, Gully mind. 2 x in der Woche desinfizieren, auch die Käseschmierbürste, ggf. nach Bedarf mit Neutralreiniger oder Reinigungsmittel waschen und gut spülen, auf äußerste Hygiene achten!

Käseschmierbürste muss schnell trocknen, deshalb die Bürste aufhängen

**Käseschmierbürste mind. 1 x pro Woche auskochen / desinfizieren (5 Min. kochen)**

### 5. Fehlerbehebung bei optimalem Reiferaumklima:

Käselaiß zu trocken: die Borsten der Käseschmierbürste gut, d.h. genügend benetzten mit der Schmierlösung

Käselaiß ist nass oder nässt nach: die Borsten dürfen nur wenig getaucht

werden, bzw. leicht benetzen mit der Schmierlösung und nasse oder sehr schmierige Bretter auswechseln und Käselaiße nach der Käsepflege auf ein sauberes trockenes Brett legen, bei Nachnässen, die Produktion überprüfen, Fa. Effinger kontaktieren.

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