

Merkblatt: Pflege des Salzbad

Die Pflege und der Unterhalt des Salzbad hat einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität der Käse



Emmentalersalzbad

Gefahren schlechter Salzbad

- Zu tiefe Temperaturen verschlechtern die Salzaufnahme.
- Zu hohe Temperaturen lassen das Eiweiss in der Randzone aufquellen damit wird die Narbenstruktur und die Postur gefährdet.
- Zu geringer Säuregrad führt zu trockenem, und zum Fett schwitzen neigenden Narben.
- Zu hoher Säuregrad führt zu einem feuchten, schmierigen Narben.
- Zu schwache Salzbad fördern die Wasseraufnahme in der Randzone, anstatt dieses abzugeben. Käse werden salbig, schmierig und später chrottenhäutig.
- Ein zu starkes Salzbad trocknet die Teigzone unter dem Narben zu sehr aus. Folge: Gestellte Postur und trockene Rinde. (Ziel: 20 – 21°B)
- Das Salzbad darf kein Schwermetall aufweisen, ansonsten ist eine vollständige Entleerung, Reinigung und ein Neuansatz nötig.

Start im Frühling:

- Beim im Herbst stehen gelassenen Salzbad wird die oberste Schicht mit einer Kelle sauber abgeschöpft. Dann das Salzbadwasser bis auf ca. 10 cm absaugen oder sorgfältig ableeren, abschöpfen. Bodensatz weggleeren. Behälter auswaschen und das abgeschöpfte Salzwasser wieder ins Salzbad leeren. Ev. noch etwas Salz und Wasser dazugeben, damit die Menge und die Konzentration wieder stimmt. Beachten sie; die Salzbadmenge nimmt rasch zu!

Pflege des Salzbad

- Es muss optisch sauber sein, keine Fettablagerungen und Verschmutzungen.
- Bei ungenügender mikrobiologischer Qualität kann eine Teilerneuerung vorgenommen werden. Nicht zu empfehlen ist Zentrifugation und Pasteurisation im Plattenpasteur, denn dies kann zu Materialschäden führen. Kein Erhitzen im Kupferkessi denn dies führt zu Schwermetallspuren!
- Das Salzbad kann mittels UV-Bestrahlung entkeimt werden. Wichtig, dass keine Schwebeteilchen mehr vorhanden sind.
- Zur Salzbadreinigung gehören auch die Salzbadgestelle und -horden.

Haben sie Fragen? Wir helfen Ihnen.