

# Salzbad - Richtwerte und Pflege

## Richtwerte Salzbad

Temperatur	12-16°C
Säuregrad	Halbhartkäse 15-22°SH, Hartkäse 12-15°SH
pH Wert	5.1-5.3 pH
Konzentration	20-22°Bé
Salz	Speisesalz (gemäss Vorgaben Fromarte oder AOP)
Salztolerante Keime	< 5000 /ml
Hefen	100-100'000 /ml
Enterobakteriaceen	< 100 /ml
Listerien	nn/25g
Schwermetalle	keine Schwermetalle

## Pflege

Das Salzbad muss optisch sauber sein und regelmässig die Oberfläche ab gesiebt werden. Im Laufe der Zeit kann sich Boden Schlamm absetzen, dieser muss 1-mal jährlich entfernt werden. Eine Entkeimung kann mittels UV Bestrahlung durchgeführt werden. Bei ungenügender bakteriologischen Qualität kann eine Teil Erneuerung vom Salzbad vorgenommen werden. Die Salz Konzentration kann mit täglichem Aufsalzen auf dem korrekten Niveau gehalten werden.

## Kontrolle

Im Salzbad sollen wöchentlich folgende Werte überprüft und dokumentiert werden:

- Salzgehalt in °Bé
- Temperatur in °C
- Säuregrad in °SH

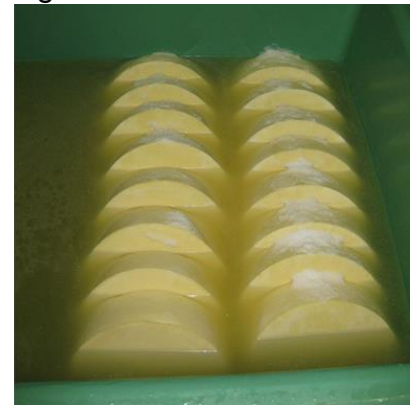


Abb. gepflegtes Salzbad, © Plantahof

## Behandlungsdauer und Parameter für einige Käsesorten

Käsesorte	Salzgehalt im Käse g/100g*	Temperatur der Lake °C	NaCl g/100g	pH-Wert	Säuregrad °SH	Behandlungsdauer
<b>Camembert</b>	2.5%	16-20°C	15-20	4.6-5.0	20-40	0.5-2 h
<b>Raclette</b>	1.9-2.2%	10-15	21-24	5.1-5.2	15-20	1-1.5 Tage
<b>Tilsiter</b>	1.5-1.9%	10-15	21-24	5.1-5.2	15-20	1-1.5 Tage
<b>Emmentaler</b>	0.2-0.4%	13-15	22-24	5.1-5.3	10-16	1-2 Tage

\*Salzgehalt im handelsreifen Käse