

2.3 | Fabrikationsprotokoll für Alpkäse halbhart aus Rohmilch

Jahr: ..... Woche von ..... bis .....

Milch	CP	Sollwert	Einheit	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Filtriert	X	ja	j/n							
<b>Milchlagerung</b>										
Temp. 2h */**	X	≤ 18	°C							
Temp. morgens */**	X	≤ 15	°C							
Lagerdauer */**	X	< 15	h							
<b>Reduktaseprobe **</b>	(X)	> 6	h							
<b>Milchmenge Total</b>										
Wasserszusatz			Liter							
<b>Kulturen</b> (Sorten, Menge)										
<b>Säuregrad</b>										
Junge Kultur		35–42	° SH							
Alte Kultur		45–55	° SH							
Joghurt		38–42	° SH							
<b>Vorreifen</b>										
Junge Kultur		1–3 dL / 100L	dl							
Alte Kultur		1–3 dL / 100L	dl							
Joghurt		0.1–0.5 dL/100L	dl							
Trockenkultur			Ein.							
<b>Fabrikation</b>										
Labmenge		12–20 mL / 100L	ml							
Einlabungstemperatur		31–33	°C							
Dicklegungszeit		35–45	Min.							
Vorkäsen		15–45	Min.							
Wasser		5–15 L / 100L	Liter							
Bruch wärmen		20–45	Min.							
Brenntemperatur		40–48	°C							
Ausrühren		5–30	Min.							
Ausziehtemperatur		40–50	°C							
Vorpressen		5–10	Min.							
Pressen			h							
pH vor Salzbad	X	≤ 5.4	—							
<b>Salzbad</b>										
Salzungsdauer		12–24	h							

\* Zulässig sind auch die Lagerbedingungen gemäss Kapitel B4. Vorbehalten bleiben jedoch die zulässigen Lagerzeiten gemäss den Pflichtenheften für Alpkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

\*\* Eine einwandfreie Milchkühlung, d.h. eine keimarme Milch, kann auch mit Hilfe der Reduktaseprobe (Kapitel B9–2) von der Kessilmilch vor Zugabe der Säuerungskultur erbracht werden. Sollwert: Entfärbezeit > 6h.