

Résultats élevés au test d'acidité – que faire ?

Plus de 95% des résultats insuffisants au test d'acidité sont dus à un nettoyage inefficace de l'installation de traite et des ustensiles de transport.

Conséquence d'une **acidité** trop élevée :

- Impact négatif sur l'affinage des fromages
- Diminue la qualité de la pâte
- Responsable de la « pâte blanche »

Point à contrôler :

- Alternier les solutions acide/alcalin, contrôler la température, le dosage des solutions et la durée du nettoyage selon la feuille de service et assurer un égouttage efficace.
- Les tanks à lait doivent être nettoyés avec environ 10% de leur capacité totale. Les températures de nettoyage au début et à la fin, le dosage du produit et la durée du nettoyage doivent aussi être respectés.
- Contrôler le serrage des raccords, la propreté des joints et des parties en caoutchouc (ne doit pas laisser de traces noirs sur les doigts)
- Contrôler la propreté des conduites à lait, des compteurs, de la chambre de réception, du tank à lait, ainsi que du réseau de vacuum.
- Traire en dernier les vaches ayant des verrues et ne pas commercialiser le lait.

Pour de plus amples informations: Check Liste <http://www.casei.ch>

Votre équipe de conseillers CASEi:	Benoît Genoud	079 774 75 67
	Andreas Salzmann	078 890 36 35