

Trop de propioniques- Que faire ?

Les bactéries propioniques ne supportent pas les températures supérieures à 63°C.

Conséquences d'une contamination aux **propioniques** :

- Lainures, trous
- Goût doucereux

Point à contrôler :

- Contrôler le nettoyage de l'installation de traite et du tank, le dosage, la durée et surtout la température ! (>75°C au début, >55°C à la fin et contrôler régulièrement avec un deuxième thermomètre)
- Le lavage doit dans tous les cas être pendant plus de 3 minutes à plus de 63°C !
- Contrôler toutes les parties en inox s'il y a la présence de pierre à lait
- Contrôler les raccords et les joints ainsi que les parties en caoutchouc
- Le service de l'installation ne date pas de plus d'une année

L'application rigoureuse de ces mesures conduit au succès.

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