



Spezifische Werte für den Gruyère und Vacherin

Analyse nach 24h	Gruyère	Vacherin
Wasser	37.5% - 39.0%	47% +- 1 %
Gesamtmilchsäure ((GMS)	135 - 150 mmol/kg	160-165mmol/kg
L+ Milchsäure	40 - 75 mmol/kg 30 - 50 %	160-165mmol/kg
D- Milchsäure	65 - 105 mmol/kg 45 - 75 %	10-15mmol/kg
pH	5.12 - 5.23	5.00 - 5.10

Analyse nach 90 Tagen		
Wasser	34.5% - 36.9%	max. 46.5%
Gesamtmilchsäure ((GMS)	130 - 145 mmol/kg	-
L+ Milchsäure	45 - 70 mmol/kg	-
D- Milchsäure	65 - 95 mmol/kg	-
pH	5.40 - 5.55	-
Fett	31% - 33.5%	min. 26%
FIT	49%-53%	48% - 54.9%
Salzgehalt	1.1% - 1.7%	max. 2%
Kupfergehalt	120 - 185 mmol/kg	-

Total flüchtige Fettsäuren		
Total Fettsäuren	< de 20	15-30
C1 acide Ameisensäure	< de 1.0	< 2.5
C3 acide Propionsäure	< de 2.0	< 2.0
C4 acide n-Buttersäure	< de 1.5	< 1.5
C6 acide n-Caprinsäure	< de 0.2	< 0.2

pH-Kurve		
2h	6.2 - 6.3	6.25 - 6.35
4h	6.0 - 6.15	5.50 - 5.80
8h	5.2 - 5.4	5.10 - 5.25
24	5.15 - 5.25	5.00 - 5.10

Temp.-Kurve		
2h	47°C - 49°C	30°C-32°C
4h	45°C - 47°C	29°C-31°C
6h	39°C - 41°C	27°C-29°C
8h	38°C - 40°C	25°C-27°C
24h	29°C - 31°C	17°C-20°C

Proteolyse		
Total Stickstoff	2.8 - 3.0 mmol/kg	2.6 - 2.8 mmol/kg
WLN	20 - 24%	40 - 70%
OPA/WLN	55 - 73%	15 - 30%