

RICHTIG FERMENTIEREN

Darauf kommt es für eine gelungene Fermentation an.

-
- Die Fermentation sollte geregelt ablaufen. Das kann durch die Zugabe von speziellen Milchsäurebakterien erreicht werden.
-
- Während der Fermentation sollte eine konstante Temperatur von 30 °C herrschen.
-
- Für die Fermentation müssen vorwiegend zucker- und stärkehaltige Komponenten, ergänzt mit einem Teil der Proteinträger, in der Mischung vorliegen.
-
- Erst nach der abgeschlossenen Fermentation sollten Mineralstoffgemische zugefügt werden, da sie sonst die Säurebildung abpuffern können.
-
- Es werden zwei Fermenter wechselseitig genutzt.
-
- Eine unerwünschte Keimbesiedlung wird durch wechselseitiges Reinigen der Fermenter vermieden.
-
- Die Größe der Fermenter wird an die Bestandsgröße angepasst.
-
- Beim Fermentieren muss die Bildung von Hefen eingeschränkt werden. Um säureempfindliche Hefen zurückzudrängen, ist eine eintägige Fermentation sinnvoll.
-
- Zum Unterdrücken von säuretoleranten Hefen müssen die Behälter regelmäßig gereinigt werden.
-
- Mithilfe von Herstellern wird eine betriebsindividuelle Lösung für die Fermentation eingetretet.
-