

## ÜBERWACHUNG DER KÄSEREIFUNG



**Je nach Käsesorte kann man den Reifeprozess unter Einhaltung verschiedener Faktoren beeinflussen: Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Pflege der Rinde, regelmäßiges Umdrehen des Käses, Abwaschen der Rinde**

Das Klima in den Reifekellern muss im Optimalfall dem einer natürlichen Höhle entsprechen. Das bedeutet die Luftfeuchtigkeit muss zwischen 94 % und 98 % betragen. Ist die Luftfeuchtigkeit zu niedrig trocknet der Käse aus, ist sie zu hoch reift der Käse nicht und bekommt eine schmierige und klebrige Rinde.

Die Temperatur in den Kellern soll zwischen 13 °C und 14 °C betragen. Diese relativ hohe Temperatur ist allerdings nur notwendig, wenn es sich um einen qualitativ hochwertigen Käse handelt, ansonsten kann die Temperatur

10 °C bis 12 °C betragen. Je niedriger die Temperatur ist, destoweniger reift der Käse, was zu einer härteren Konsistenz führt.

### **Feuchte-/Temperaturmessung:**

Für die exakte Messung von Temperatur und Feuchte ist der EE33



am besten geeignet. Auf Grund der permanenten Hochfeuchte kommt das Model „J“ zur Anwendung.

Die doppelte Fühlerheizung (sowohl das Fühlerrohr als auch der Feuchte-sensor sind beheizt) verhindert zuverlässig die Betauung und sorgt für langzeitstabile Messergebnisse.

### • **Anwendungsbedingung**

Messbereich:	0...100 %rF, typ. 90...100 %rF
Ausgabe:	4...20mA
Arbeitstemperatur:	-10...60°C, typ. 10...15°C
Genauigkeit:	> 90 %rF: ± 2,3 %rF

### • **E+E Lösung**



EE33-J  
Feuchtemessumformer für Hochfeuchte- und Chemieanwendungen

Hochgenaue Messung von relativer Feuchte, Taupunkt und Temperatur auch bei hoher Feuchte nahe der Kondensation oder bei hoher chemischer Belastung.