

Hapanmaidon valmistus ja juottaminen vasikoille

1. Käytä juottoon hyvälaatuista maitoa, jossa ei ole bakteereita (ei solumaitoa). Maito on puhtaasti lypsettyä puhtaisiin, ehjäpintaisiin astioihin, jotka ovat ennen käyttöä pesty kuivattu (tarvittaessa desinfioitu). Maito on jäädytetty heti lypsyn jälkeen ja säilytetty kylmässä (alle +6 astetta). Hapon lisääminen maitoon estää bakteerikasvun, mutta ei välttämättä tapa kaikkia bakteereita mitä siinä jo entuudestaan on.
2. Hapota vain viileää (10-24 °C) tai kylmää (alle 15 °C) maitoa välttääksesi maidon juoksettumisen ja pistemäisten hyytymien muodostumisen. Tarkista lämpötila lämpömittarilla.
3. Laimenna muurahaishappo (esim. AIV 2 Plus Na tai Mestarin vahva) vedellä. Esimerkiksi 1 dl puhdasta muurahaishappoa ja 9 dl vettä, voit tehdä tätä laimennosta jo etukäteen valmiiksi kanisteriin). Lisää tätä laimennosta n. 30 ml jokaista maitolitraa kohden. Muista hapon käsittelyssä suojalasit ja hengityssuojain sekä hapon kestävät käsineet. Laimenna ulkona tai muuten hyvin ilmastoidussa tilassa. Käytä mitta-astioita, että saat tarkat mitat.
4. Lisää happolaimennos hitaasti maitoon ja sekoita voimakkaasti isolla vispilillä käsin tai esimerkiksi maalisekoittimella hitaalla nopeudella. Maitoa ei saa vatkata liian kovaa.
5. Valmistuksen jälkeen, sekoita ensimmäisen tunnin aikana seos kertaalleen sekä kolme kertaa koko seuraavan vuorokauden aikana 10-15 sekuntia kerrallaan. Tämän voit tehdä esimerkiksi käydessäsi tarkistamassa vasikoiden terveydentilan ja puhdistamassa karsinoita.
6. Tarkista pH elektronisella pH-mittarilla tai pH-liuskoilla. Liuskojen ja mittarin mitta-alue on oltava esim. 3.0-5.5. Jos on suurempi mitta-alue, niin tarkkuus ei ole riittävä. **TAVOITE pH on 4.0-4.5.** Pienikin pH:n muutos vaikuttaa maittavuuteen. Mitä happamampaa, sitä huonommin maistuu.
7. Tarjoa maito huoneenlämpöisenä kesällä ja talvella n. 20 °C:na. Hapanjuoma säilyy hyvänä jopa kolme vuorokautta talvella, kesällä yhdestä kahteen vuorokautta riippuen ympäristön lämpötilasta. Suojaa hapanmaito kannella kärpäsiltä, valolta ja liialta lämmöltä (yli 25°C). Valitse säiliön (tonkka, saavi tms.) kooksi astia, joka on noin esim. 10 litraa/vasikka. Tutin korkeus vasikan olkapään korkeudella eli n. 60-80 cm vasikan seisomatasosta. Takaiskuventtiili tuttisarjassa helpottaa vasikan imemistä. Tutisarjoja voi ostaa maatilatarvikekaupoista ja meijeriltä.
8. Hapanmaidon lisäksi pitää olla tarjolla joka päivä vaihdettavaa raikasta vettä astiasta ja maittavaa väkirehua. Tämä edistää vasikan märehitjäksi kehittymistä.
9. Tutit ja letkut on pestävä päivittäin (letkun pesuun on hyvä, jos päästää esim. paineella vettä toisesta päästä). Maitoastioiden pesu aina ensin haalealla vedellä ja vasta sitten kuumalla vedellä ja rasvaa poistavalla pesuaineella (esim. Fairy/Tisko), ettei rasva pala kiinni pintoihin. Huuhtelee pesuaine pois. Hygieniaa ja vasikoiden terveyttä parantaa se, että toiset sangot, tutit ja letkut voivat olla kuivamassa sillä aikaa, kun toiset ovat käytössä. Kunnolla kuivattaminen tappaa bakteereita ja viruksia.
10. Jokaiselle vasikalle on hyvä olla oma tutti ja ryhmä koko pieni (alle 5 vasikkaa). Jotkin vasikat voivat hylkiä hapanmaitoa varsinkin alle viikon ikäisinä. Näillä kannattaa aloittaa hapanmaidon tarjoaminen asteittain niin, että esim. ensimmäisenä päivänä hapanmaitoa ¼ osa, ja loput maitoa. Seuraavana päivänä hapanmaitoa puolet ja puolet maitoa. Sitä seuraavana päivänä ¾ osaa hapanmaitoa ja ¼ maitoa ja neljäntenä päivänä vasta kokonaan hapanmaitoa. Hapanmaidon voi myös lämmittää aluksi esim. 30 °C totutusvaiheessa ja pH voi olla korkeampi eli esim. 5.0-5.5.