

# Checkliste zur Einlagerung und zum Abkühlen der Ernte

	Tätigkeit	Datum	Stand
	<b>Einschalten der Raumlüftung, -temperatursteuerung und Befeuchtung</b>		
01	Überprüfung, ob eine oder mehrere Öffnungen offen sind, bevor das Kühlsystem einschaltet wird (ca. eine Woche vor der Beschickung)		
02	Einschalten und Eichen des Gasmessgeräte		
03	Frischluftezufuhr einschalten, Frischluftklappen öffnen sowie das Frischluftventil		
04	Überprüfen, ob N <sub>2</sub> -Zufuhr ausgeschaltet ist		
05	CO <sub>2</sub> -Adsorber einschalten und niedrige Werte einstellen (z. B. 1 %)		
06	Bei Erreichen der Soll-Temperatur Boden mit Wasser befeuchten		
07	Zusätzliche Befeuchtung während der Einlagerung ausschalten		
	<b>Vorkühlung des Produkts, Raumbeschickung bzw. Einlagerung, Stapelung (Abstand), Sicherheit</b>		
08	Richtig ein stapeln (anhand Plan, korrekte Abstände einhalten)		
09	Nicht zu viel Erntegut an einem Tage einlagern. Notfalls in zwei Räume aufteilen (maximal 20 % des gesamten Volumens an einem Tag füllen)		
10	Überprüfung Temperatur und Verdampfer, sowie, ob dieser nicht vereist ist		
11	O <sub>2</sub> -Alarmgerät tragen und Lageratmosphäre regelmäßig kontrollieren		
	<b>Reife, Fruchtqualität und Haltbarkeit zu überprüfen</b>		
12	Festigkeit, Refraktometerwerte, Stärkeabbau bestimmen		
13	Reife-Index berechnen		
14	Mineralstoffe untersuchen (Ca-Gehalt und K/Ca-Verhältnis)		
	<b>CA-Einstellung</b>		
15	Frischluftezufuhr ausschalten, Frischluftklappe sowie die Frischluftventile schließen		
16	N <sub>2</sub> -Zufuhr Einschalten bis 4 bis 5 % O <sub>2</sub>		
17	Soll-CA-Bedingungen einstellen (Sortenempfehlungen beachten)		