



ÉDITION DU
02/05/2024

SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

PPNC TYPE ABONDANCE

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

TYPE ABONDANCE

FICHE RECETTE

WWW.SOGEUL.FR

FERMENTS

Mésophiles :

Dose pour 100L :

- **MM 100**

1 DCU

ou

- **MM 101**

1 DCU

Thermophiles :

- **MY800**

8 DCU

ou

- **YO 187**

8 DCU

Ferments d'affinage :

- **PLA**

0.25 D

- **FLAV 54**

1 DCU

MATERIEL

CERCLE :

CERCLEABON

TOILE :

TOILE2FILETS

Maturation du lait :	Pendant 1 h à 32 °c avec les ferments ci-dessus
Emprésurage :	A 32°C avec 25 ml de présure 1/13 500 (700mg) Temps de prise : 20-25 min Temps de durcissement : 5-8 min
Décaillage :	Grains de maïs
Brassage-chauffage :	45°C / 20-25 min
Brassage après chauffage :	10-15 min
Moulage :	Sous sérum
Pressage :	Doux : 4 à 6h
Démoulage :	Objectif pH 5.30
Saumurage	Attention régler le pH et la t° de la saumure aux valeurs pH et t° du fromage

Affinage :

A 12°C environ pendant 12-16 semaines

Frottage avec solution salée 1% + PLA 2D / 100 kg de fromage

Frotté : 3 fois / semaine pendant 1 mois puis 2 fois / semaine

Toujours mouiller les fromages en fonction de leur besoin en eau :

Si secs, mouiller suffisamment, si trop humides, limiter l'apport en eau



Pour plus d'informations contactez
nos techniciens en fabrication

Gerard CHABOD - 06 83 70 07 18 - gerard.chabod@sogebul.fr
Stéphane REBIFFE - 06 78 73 22 86 - stephane.rebiffe@sogebul-ouest.fr
Didier FLECHON - 06 31 68 69 33 - didier.flechon@sogebul.fr

SOGEBUL

22 route de Dole
39800 Poligny
03 84 73 78 20
contact@sogebul.fr

SOGEBUL
Ouest

33bis route de Chinon
37800 Ste Maure de Touraine
02 47 27 68 25
contact@sogebul-ouest.fr

Les recettes sont données à titre indicatif, elle doivent être
ajustées pour correspondre à vos conditions de fabrication