



**SOGEBUL**  
**SOGEBUL**  
*Ouest*

**EMMENTAL**

---

Sous la direction de :  
Gérard CHABOD  
Stéphane REBIFFE  
Didier FLECHON

**ÉDITION DU**  
**15/05/2024**

# EMMENTAL

FICHE RECETTE

[WWW.SOGEUL.FR](http://WWW.SOGEUL.FR)

# FERMENTS

	<b>Dose pour 1000L :</b>
- <b>MM 100</b>	7.5 DCU
- <b>TA 62</b>	15 DCU
- <b>LH 100</b>	2 DCU
- <b>LBC 81</b>	2 D
- <b>Lysosyme</b>	20 ml / 100L si butyriques (attention allergène : étiquette)
- <b>EYES 2</b>	2 D

# MATERIEL

---

**NOUS CONSULTER**

<b>Thermisation :</b>	67°C, 30 secondes ou lait cru et écrémage éventuel (28g/L MG)
<b>Ensemencement :</b>	Avec les ferments ci-dessus
<b>Maturation :</b>	Pendant 1 h à 31,5 °C
<b>Emprésurage :</b>	A 33°C avec C700 : 15-18 ml pour 100 litres de lait Temps de prise : 28-30 min Temps de durcissement : 4-6min
<b>Décaillage :</b>	Progressif, jusqu'à obtenir un grain de blé souple
<b>Chauffage :</b>	20 min pour atteindre 45°C et 10min pour 52-54°C
<b>Brassage après chauffage:</b>	20min, attention que le grain garde du lien pas trop sec, test du pâton)
<b>Soutirage :</b>	Sous sérum
<b>Moulage et pressage :</b>	Acidité à 2h : 22-30°D
<b>Pressage:</b>	6h minimum

## J + 1

<b>Démoulage :</b>	pH 5.2, puis saumurage 4 à 6 h dans une saumure saturée en sel et réglée au pH du fromage
--------------------	---

## Affinage :

**Cave froide** : 3 semaines à 14°C / 92%

**Cave chaude** : 4-6 semaines à 18-22°C / 92%

**Soins** : Utiliser **MGE** + **DH** : 1 dose de chaque pour 100 kg de fromage  
Avec réhydratation 12h à 12°C sur eau stérile salée à 1%



Pour plus d'informations contactez  
nos techniciens en fabrication

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

**SOGEBUL**

22 route de Dole  
39800 Poligny  
03 84 73 78 20  
[contact@sogebul.fr](mailto:contact@sogebul.fr)

**SOGEBUL**  
*Ouest*

33bis route de Chinon  
37800 Ste Maure de Touraine  
02 47 27 68 25  
[contact@sogebul-ouest.fr](mailto:contact@sogebul-ouest.fr)

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