



SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

PPC TYPE GRUYERE

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

ÉDITION DU
10/05/2024

TYPE GRUYERE

FERMENTS

- ALP D

Dose pour 1000L :
80 DCU

- LH 100

2 DCU

- LBC 81

2 D

MATERIEL

NOUS CONSULTER

Ensemencement :	Avec les ferments ci-dessus
Maturation du lait :	Pendant 1 h à 31,5 °C
Emprésurage :	A 31-32,5°C avec 700mg de présure : 18-20 ml pour 100 litres de lait Temps de prise : 25-30 min Temps de durcissement : 5-6min
Décaillage :	Progressif, jusqu'à obtenir un grain de blé souple
Chauffage :	20 min pour atteindre 45°C et 10min pour 52°C
Brassage après chauffage:	10-20min, attention que le grain garde du lien pas trop sec, test du pàton)
Soutirage :	Sous sérum
Moulage et pressage :	Acidité à 2h : 14-15°D
Pressage:	5h

J + 1

Démoulage :	pH 5.2, puis saumurage 5h dans une saumure saturée en sel et réglée au pH du fromage
--------------------	--

Affinage :

Ressuyage :

10°C / 24 - 48 heures

Affinage :

2 mois à 13 - 14°C / H 94%

2 mois à 11 - 12°C / H 96%

Soins

Pour les 4 premiers frottages : utiliser MGE + DH :
1 dose pour 100kg 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
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