



ÉDITION DU
18/04/2024

SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

TECHNOLOGIE TYPE
SAINT NECTAIRE

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
et Didier FLECHON

TYPE SAINT NECTAIRE

FERMENTS

Dose pour 500L :

- **MA4001** 2.5 DCU
 - **MY800** 25 DCU
 - **GEO15** 2 DCU
 - **MVA** 2 D
 - **Mycodore** 2 D
-

MATERIEL

MOULE
M3859

TOILE :
TOILESTNECT

J-0

Maturation du lait :	1h à 34-35°C avec les ferments ci-dessus
Emprésurage :	Avec 30 cc de présure 1/10000 (520 mg) - Temps de prise 15 mn - Temps de durcissement 30 mn
Décaillage :	Grain de maïs
Brassage doux :	10-15 mn
Repos :	Ramassage du grain et soutirage sérum (au moins 30% du volume)
Moulage :	En prenant le caillé manuellement directement dans la cuve
Pré pressage :	15 mn, dépressage puis salage des 2 faces au gros sel et remise sous presse
Pressage :	Doux jusqu'au matin

J+1

Démoulage :	Objectif pH 5.30
Affinage :	- 20-28 jours 10-12°C - 2 frottages à l'eau salée à 1% + Mycodore (2 doses /100Kg de fromage) lors des 15 premiers jours

Commercialisation



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