



SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

TECHNOLOGIE CAILLÉ
LACTIQUE FRAIS OU AFFINÉ

Sous la direction de :
Gérard CHABOD
Stéphane REBIFFE
Didier FLECHON

ÉDITION DU
18/04/2024

CAILLÉ LACTIQUE

FERMENTS

Mésophiles lyphilises : Dose pour 100L :

- **MA4001** 10DCU

ou

- **MBT** 20 DCU

ou

- **PROBAT 901** 10 DCU

Flore d'affinage : Dose pour 500L :

- **DH LYO** 2 D

- **KL 71 LYO** 2 D

- **GEO 13 LYO** 2 D

MATERIEL

POTS HAUTS 100 CL:

BLANCS : POT100CL-P/BLANC

TRANSPARENTS : POT100CL-P/TRANSP

COUVERCLE : COUV100CL-P/BLANC

POTS BAS 100 CL :

BLANCS : POT100CL-R/BLANC

COUVERCLE BLANC : COUV100CL-R/BLANC

COUVERCLE TRANSPARENT : COUV100CL-R/
TRANS

MOULES : NOUS CONSULTER

J-1

Pré maturation du lait :

Avec traite du soir à température de 10°C à 12°C

Ensemencement :

-En ferments lactiques mésophiles lyophilisés
-En flore d'affinage

Avec les ferments ci-dessus

J

Rajout de la traite du matin :

Température à 21/23°C

Emprésurage :

Après maturation jusqu' à 23 °D : 10 cc/100 l de lait (présure 1/10000)

J+1

À pH 4.50 – 4.40 (environ 65°D) :

Remplissage des sacs: Pour faire du caillé pré-égoutter en sac, suivi du moulage après le temps d'égouttage désiré dans des plaques de moulage ou à la boudineuse.

Ou moulage :

A la louche en faisselle

Pour faire de la faisselle fraîche, laisser égoutter environ 45 minutes dans le panier avant la mise en barquette de conditionnement.

ATTENTION POUR DE LA FAISSELLE FRAICHE NE PAS RAJOUTER LES FLORES D'AFFINAGE DANS LA MATURATION.

Pour faire du fromage lactique affinée, laissé égoutter jusqu'au lendemain matin.

SOGEBUL

J+2

Démoulage : Sur claie avec store

Salage : Des deux faces espacées de deux à trois heures

J+2 À J+4

Re-essuyage : 24h à 48h, 18/20° - 75% à 85% hr

J+4 À J+10

Affinage : 12 à 15 jours, 12–13 °C, 85% hr

Pour des fromages plus secs, baisser l'humidité

J+8

Conditionnement



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