



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

**SKYR**

---

Sous la direction de :  
Gérard CHABOD  
Stéphane REBIFFE  
Didier FLECHON

**ÉDITION DU**  
**17/04/2024**

**SKYR**

**FICHE RECETTE**

**WWW.SOGEBUL.FR**

# FERMENTS

## Ferments d'acidification :

- YO MIX 300

OU

- YO MIX 883

**dose d'utilisation** : 20 à 50 DCU /100 L de lait

---

# MATERIEL

## **POTS DE 50CL :**

**BLANCS** : POT50CL-HAUTBLAN-P/600

**TRANSPARENTS** : POT50CL-HAUTTRAN-P/600

**COUVERCLES** : COUV50-PLAHAUBL-P/600

<b>Réchauffage du lait :</b>	35-40°C
<b>Ecrémage du lait :</b>	(Ajout éventuel de poudre de lait écrémé)
<b>Pasteurisation du lait :</b>	[85-90°C ; 15 min]
<b>Refroidissement :</b>	45°C
<b>Ensemencement direct :</b>	Utiliser les ferments ci-dessus, puis agiter efficacement minimum 5 min
<b>Soutirage en seau et mise à l'étuve ou étuvage en tank :</b>	42-45 °C / 3H30 à 6 H
<b>Refoidissement :</b>	A acidité 85 °D / pH 4,80 (objectif froid pH 4.6 environ)
<b>Si étuvage en tank :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brassage très lent du mélange quand température = 25 °C</li> <li>- Soutirage et mise en sac</li> <li>- Mise au frigo dans la foulée 4 °C pour bloquer l'acidification puis égouttage à température ambiante pendant 4/8h en fonction de la consistance recherchée</li> <li>- Conditionnement / frigo 4 °C</li> </ul>
<b>Si étuvage en seaux :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise des seaux au frigo /refroidissement rapide à 4°C</li> <li>- Mise en sac d'égouttage et égouttage à température ambiante pendant 4/8h en fonction de la consistance recherchée</li> <li>- Conditionnement / frigo 4 °C</li> </ul>



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