



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

TECHNOLOGIE MUNSTER

---

Sous la direction de :  
Gérard CHABOD  
Stéphane REBIFFE  
Didier FLECHON

ÉDITION DU  
16/04/2024

# TECHNOLOGIE MUNSTER

FICHE RECETTE

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

# FERMENTS

- **MA4001/4002**

**Dose d'utilisation  
pour 100 L :**  
25 DCU

- **TA52**

0.25 DCU

- **DH 2d**

0.3 D

- **KL71 2d**

0.3 D

- **FR22 2D**

0.3 D

# MATERIEL

---

**MOULE**  
REF : M3847

## J-0

### **Maturation du lait (ou prématuration 12°C / 12H) :**

Pendant 1h à 34-36°C,  
avec les ferments ci-dessus

Objectif pH 6.50

### **Emprésurage :**

A 35°C avec 30cc de présure 1/10000 (520mg).  
- Temps de prise : 10min  
- Temps de durcissement : 25min

### **Décaillage :**

Cube de 1.5 cm<sup>3</sup> environ

### **Repos :**

25-35 min sous sérum

### **Brassage :**

2min

### **Moulage**

### **Retournements :**

M+30min / M+1H30 / M+3H / M+6H

## J+1

### **Démoulage :**

Objectif pH 4.85-4,95

### **Salage sel sec ou saumurage :**

Attention régler le pH et la t° de la saumure aux  
valeur pH et t° du fromage

## **Affinage :**

A 11-12°C / humidité à 95-97%

- Frottage à j+3 en solution à 40gr de sel par litre (FR22 2d pour 100kg)
- Frottage à j+6 en solution à 60gr de sel par litre (FR22 2d pour 100kg)
- Frottage à j+9 en solution à 60gr de sel par litre (FR22 2d pour 100kg)
- Frottage à j+12 en solution à 60gr de sel par litre (FR22 2d pour 100kg)

## **Conditionnement :**

Entre j+15 et j+20.



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