



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

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 cm³ 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
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