



Valeurs spécifiques pour le Gruyère et Vacherin

Analyse après 24h	Gruyère	Vacherin
eau	37.5% - 39.0%	47% +- 1 %
acide lactique total	135 - 150 mmol/kg	160-165mmol/kg
acide lactique L +	40 - 75 mmol/kg 30 - 50 %	160-165mmol/kg
acide lactique D -	65 - 105 mmol/kg 45 - 75 %	10-15mmol/kg
Valeur LAP	< 8	
pH	5.12 - 5.23	5.00 - 5.10

Analyse après 90 jours		
eau	34.5% - 36.9%	max. 46.5%
acide lactique total	130 - 145 mmol/kg	-
acide lactique L+	45 - 70 mmol/kg	-
acide lactique D -	65 - 95 mmol/kg	-
pH	5.40 - 5.55	-
graisse	31% - 33.5%	min. 26%
MG/ES	49%-53%	48% - 54.9%
teneur en sel	1.1% - 1.7%	max. 2%
teneur en cuivre	120 - 185 mmol/kg	-

Acide gras volatils totaux		
Acide gras totaux	< de 20	15-30
C1 acide formique	< de 1.0	< 2.5
C3 acide propionique	< de 2.0	< 2.0
C4 acide n-butyrique	< de 1.5	< 1.5
C6 acide n-caproïque	< de 0.2	< 0.2

Courbe pH		
2h	6.2 - 6.3	6.25 - 6.35
4h	6.0 - 6.15	5.50 - 5.80
8h	5.2 - 5.4	5.10 - 5.25
24	5.15 - 5.25	5.00 - 5.10

Courbe temp.		
2h	47°C - 49°C	30°C-32°C
4h	45°C - 47°C	29°C-31°C
6h	39°C - 41°C	27°C-29°C
8h	38°C - 40°C	25°C-27°C
24h	29°C - 31°C	17°C-20°C

Protéolyse		
Azote total	2.8 - 3.0 mmol/kg	2.6 - 2.8 mmol/kg
N hydros/NT	20 - 24%	40 - 70%
OPA/N hydros	55 - 73%	15 - 30%