



Graissage du Gruyère AOP

Avec le passage à l'été et à l'affouragement d'herbe, le danger saisonnier du graissage apparaît à nouveau. A l'aube de la période chaude, les mesures de lutte contre le graissage doivent être prévues maintenant déjà.

Prévenir:

- Adapter la standardisation du lait de chaudière ainsi que l'égouttage des fromages en fonction de vos locaux et installations.
- Observer la graisse libre sur la passoire et/ou en chaudière; enlever la graisse visible avant qu'elle ne fonde.
- Maintenir une humidité relative de 60% et une température de 20-25°C dans l'environnement des presses.
- Humidifier les alentours des presses ainsi que les moules, l'après-midi et le soir.
- Mouiller le sol et le matériel avant de démouler les fromages.
- Humidifier les fromages pendant le démoulage.
- Surveiller le bain de sel: température 13-15°C, acidité supérieur à 15°SH, régulation de la température est un avantage.
- Maintenir l'humidité relative des caves à > de 89%, 95% étant un maximum (exactitude des appareils de mesure).
- Surveiller le séchage des tablars nettoyés; l'humidité des caves ne permet jamais de corriger l'humidité manquante des tablars.
- Demander une mesure de l'humidité des tablars à votre conseiller.

Attention !!!

N'attendez pas que la chaleur entre dans vos caves. Ce sera peut-être déjà trop tard.....

L'équipe de CASEI est à votre disposition!

www.casei.ch



Société de consultation et de formation continue dans les domaines de la production et de la transformation laitières –
Gesellschaft für Beratung und Weiterbildung in den Bereichen der Milchproduktion und Milchverarbeitung