

# Fabricação Saint Nectaire

## Objetivos :

Fabricar 1 queijo / 13 -14 L

**Produto : ES > 50% - G/S = 45%**

## Esquema de fabricação

Semeadura :  
Fermento mesófilo 1%  
Flora de cura

Leite cru após ordenha à 32°C

Descansando no fermento 20 - 30 minutos 32°C

Coagulação : pHe = 6.60-6.70 à 32°C  
30 ml / 100 l d'extrato de coagulante  
( 520 mg CHR Hansen)

Tempo de coagulação : 30 - 35 min

Corte da massa : grão = 0,5 à 1 cm  
**Mistura por 3 minutos**  
Repouso 5 min

Deixar os grãos decantarem  
Unir os grãos

Tirar o soro

Cortar o bloco  
Colocar na forma (alta)

Prensar por 3 min  
Virar- reprensar por 3 min

Envolver com um tecido e colocar na forma

Sal grosso na face 1-vira - sal grosso na face 2

Desenformar no dia seguinte - salga seca 1.5%

Prensar entre 10 - 12 horas

Secar 24 h : T = 6 -10°C

Cura T = 6-12°C 28 dias no mínimo  
- HR 90% com cuidados de cura