

BAIN DE SEL À VACHERIN MONT D'OR ET VACHERINS MONT D'OR POISSEUX

Groupes de discussion



Introduction

Le salage des Vacherins Mont-d'Or au moyen de saumures a fait ses preuves depuis longtemps.

Pour garantir un bon salage en saumure il est recommandé de mettre les VMO sur des claies, de façon à ce que les deux faces soient bien en contact avec la saumure.

La saumure doit correspondre à certains critères de température, concentration, acidité, lesquels sont décrits ci-dessous.

La durée du saumurage dépend de la grandeur des vacherins et de la concentration de la saumure. Chaque fabricant possède ses valeurs d'expérience en matière de saumurage du VMO.

Conclusions

L'essai permet de tirer les conclusions suivantes:

- Les VMO sont nettement moins poisseux lorsqu'ils sont salés en saumure d'une concentration de 23°B,
- le salage des VMO dans une saumure à laquelle on ajoute de l'acide lactique pour régler l'acidité favorise le défaut de poisseux,
- les meilleurs résultats sont obtenus avec les saumures à 23°B auxquelles on ajoute du petit-lait d'égouttage de VMO.

Caractéristiques d'une saumure à VMO

Concentration en sel:	11 à 13°B
Température:	13 à 15°C
Acidité:	6 à 10°SH
Durée de vie:	2 à 3 semaines
Volume par rapport au fromage:	?
Problème:	les VMO salés dans une saumure fraîche ressortent poisseux les 2–3 premiers jours

Que dit la littérature?

Concentration en sel:	22 à 23°B
Température:	11 à 14°C
Acidité:	9 à 11°SH
Durée de vie:	par auto-renouvellement
Volume par rapport au fromage:	au moins 10 fois le volume de fromage salé
Fromages poisseux:	aucune indication trouvée

Essai

Un essai visant à connaître l'influence de la saumure sur le défaut poisseux a été effectué en juillet 04 à la Fromex.

Les variantes suivantes ont été testées:

Variantes	Composition des saumures
Témoin	Eau et sel d'une concentration de 12°B
Variante 1	Eau et sel d'une concentration de 12°B et acide lactique pour 9°SH
Variante 2	Eau et sel et 10% de saumure à Gruyère d'une concentration de 12°B
Variante 3	Eau et sel d'une concentration de 12°B et PLA de Gruyère pour atteindre 9°SH
Variante 4	Eau et sel d'une concentration de 12°B et 5% de petit-lait d'égouttage de VMO
Variante 5	Eau et sel d'une concentration de 12°B et 10% de petit-lait d'égouttage de VMO
Témoin	Eau et sel d'une concentration de 23°B
Variante 6	Eau et sel d'une concentration de 23°B et acide lactique pour 9°SH
Variante 7	Eau et sel et 10% de saumure à Gruyère d'une concentration de 23°B
Variante 8	Eau et sel d'une concentration de 23°B et PLA de Gruyère pour atteindre 9°SH
Variante 9	Eau et sel d'une concentration de 23°B et 5% de petit-lait d'égouttage de VMO
Variante 10	Eau et sel d'une concentration de 23°B et 10% de petit-lait d'égouttage de VMO

Résultats

Variantes	Saumures	Appréciation de la croûte à la sortie du bain de sel Normale et non poisseuse = 1; Fortement poisseuse = 5
Témoin	Eau + sel 12°B	3 à 4 gluant jusqu'à 4 jours, mais ne <i>s'accroche pas</i> à la planche
Variante 1	12°B + ac.lact. 9°SH	5 gluant jusqu'au frottage (brosse pleine de produit)
Variante 2	12°B + 10% saumure G	4 vient gluant progressivement jusqu'au 3 ^{ème} jour en ordre au 5 ^{ème} jour
Variante 3	12°B + PLA G pour 9°SH	3 à 4 mais colle passablement à la planche
Variante 4	12°B + 5%PL égoutt. VMO	2 à 4
Variante 5	12°B + 10%PL égoutt. VMO	3 à 5
Témoin	Eau + sel 23°B	1 à 2 légèrement gluant après 1 jour, puis en ordre
Variante 6	23°B + ac.lact. 9°SH	3 gluant pendant 4 jour
Variante 7	23°B + 10% saumure G	1 à 2 légèrement gluant après 1 jour, puis en ordre
Variante 8	23°B + PLA G pour 9°SH	2 à 3 légèrement gluant après 1 jour, puis en ordre
Variante 9	23°B + 5%PL égoutt. VMO	1 en ordre
Variante 10	23°B + 10%PL égoutt. VMO	1 en ordre

Application pratique

Les résultats de cet essai mériteraient d'être vérifiés dans les conditions de la pratique. Un essai pratique serait la meilleure façon de réaliser cette vérification.

Il est très important d'adapter la durée du saumurage en fonction de la concentration de la saumure. Pour cet essai, les VMO salés à 23°B ont séjourné durant 25 minutes en saumure, alors que ceux salés à 12°B y sont restés durant 70 minutes.