

PRESSE À SAINT-NECTAIRE ET FROMAGES EXPÉRIMENTAUX

FICHE N° 8682

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

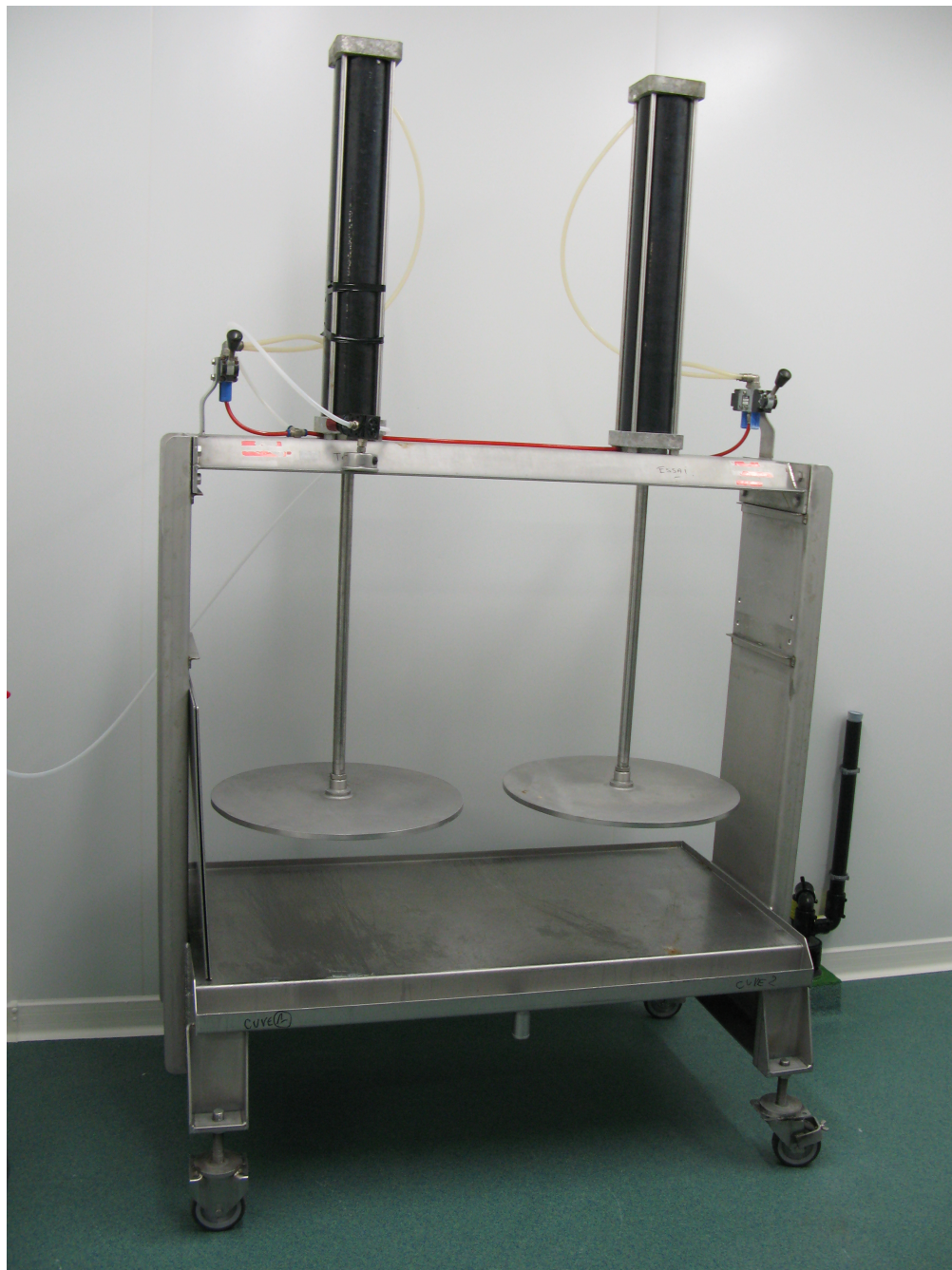
Matériaux :

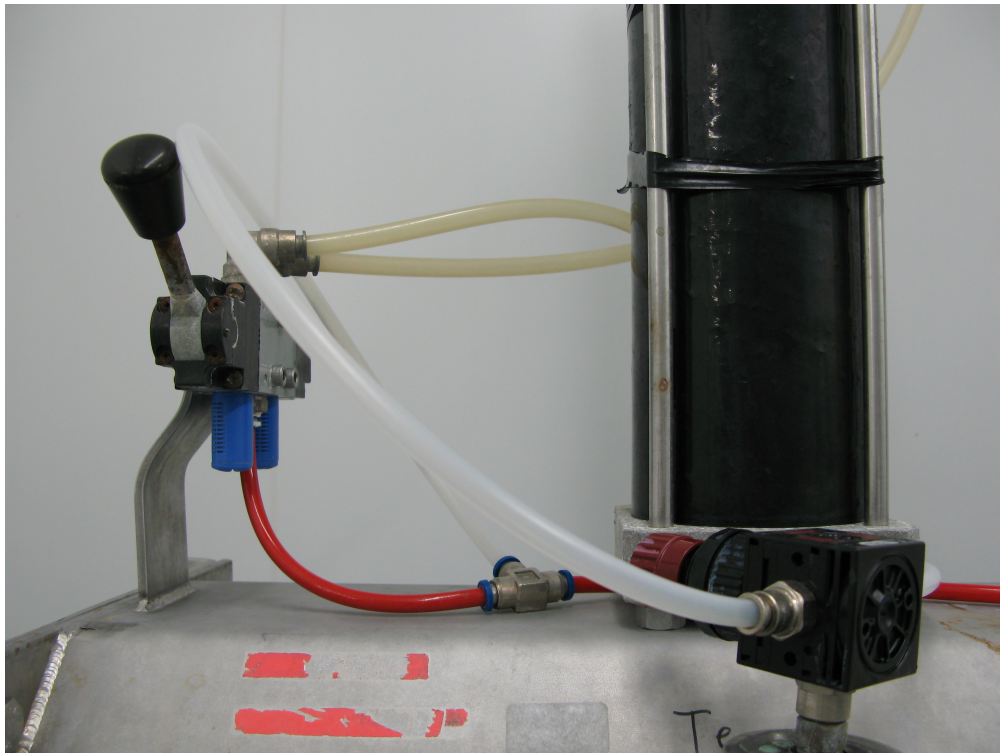
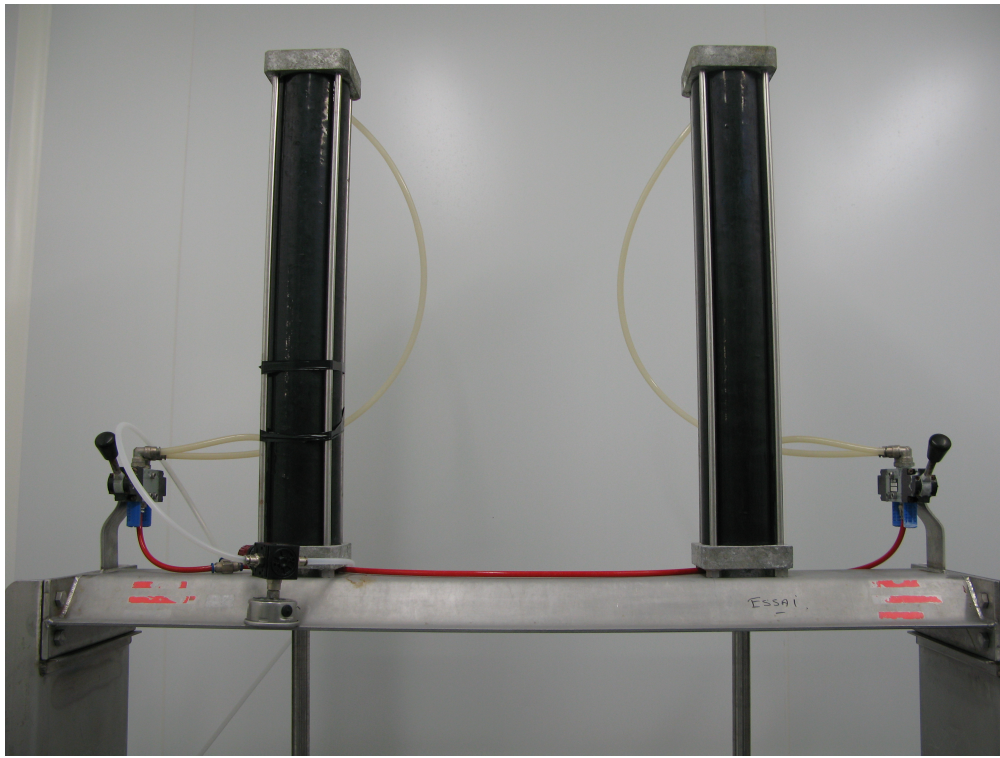
Description

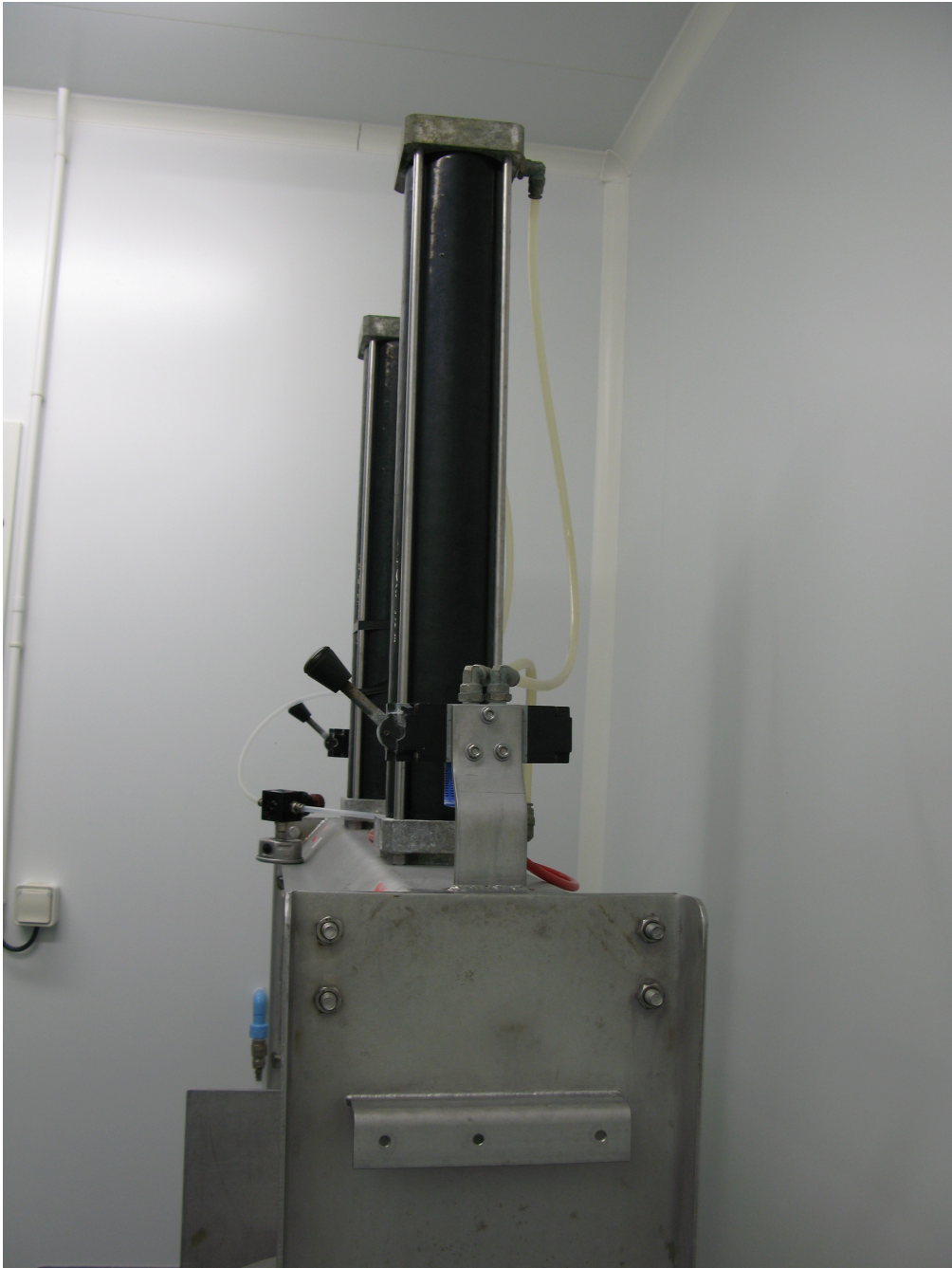
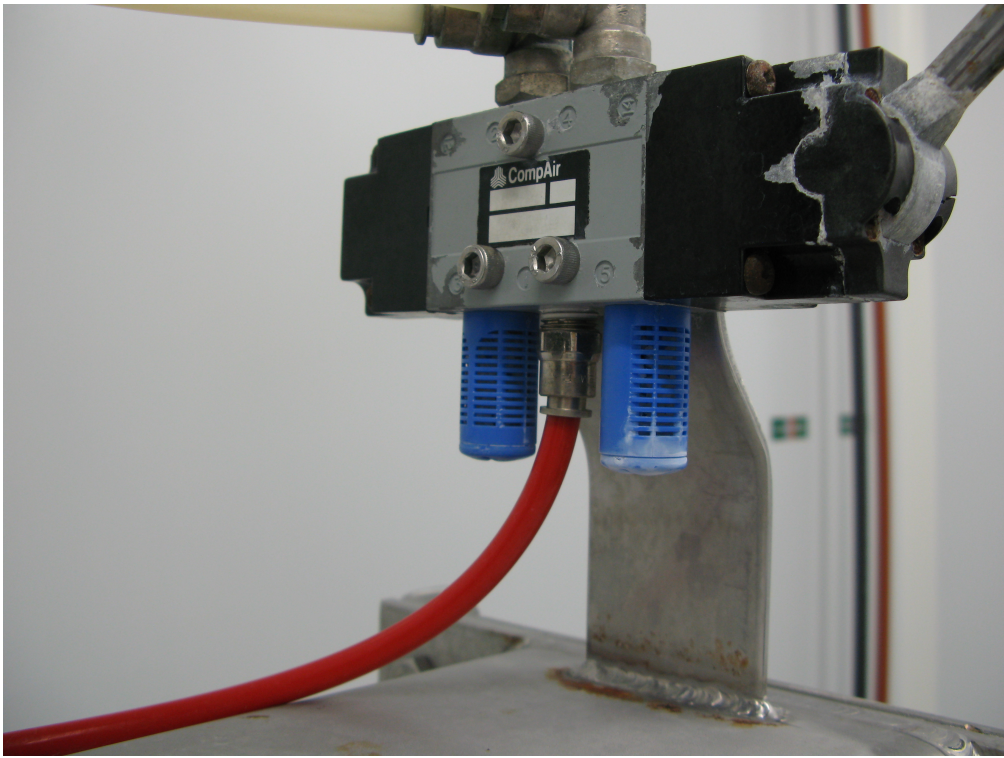
La presse à Saint-Nectaire et fromages expérimentaux repose sur une structure métallique à roulettes. Deux disques métalliques de 50 cm de diamètre et commandés par des vérins pneumatiques sont appliqués sur les fromages contenus dans des moules. La table sur laquelle repose les moules est munie d'une gouttière à l'avant et d'un robinet pour la récupération du lactosérum. La potence portant les deux vérins peut être dévissée et remplacée par une autre comportant 8 vérins.

Utilisation

Après la phase d'égouttage, les fromages sont mis sous presse. Cette presse est utilisée pour la fabrication du Cantal de 10 kg, le Saint-Nectaire et des fromages expérimentaux.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Presse à Saint-Nectaire et fromages expérimentaux (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13556>, consulté le 2026-07-26