L'homogénéisation du cru

Mai 2019

Après avoir été finement broyée, la farine crue est très largement brassée dans des silos d'homogénéisation, de manière à obtenir une composition chimique et physique ciblée, la plus régulière possible.



De cette régularité, dépendra la **stabilité du four** lors de la cuisson et la **qualité du clinker** obtenu !



Article imprimé le 19/11/2025 © infociments.fr