LES CONSEILS DE VOTRE DISTILLERIE

Pour faire une bonne eau de vie, les recommandations suivantes sont importantes :

1°) Préparation des fruits :

*Récolter des fruits ***murs***

*Utiliser des ***tonneaux alimentaires propres*** pour une conservation maximale de vos fruits

(sinon pourrissement et non distillation)

*Ne pas mélanger des fruits différents dans le même récipient (la fermentation étant différente; le distillateur pourra les mélanger à votre demande au moment de la distillation uniquement).

*Faire plonger les fruits ***délicatement*** sans les abîmer dans le jus du récipient pendant la fermentation.

****Supprimer les queues*** sur l'ensemble des fruits (prunes, pommes, poires …).

*Pour les pêches, il faut absolument enlever les noyaux.

*Couper les fruits en 2 pour supprimer les queues et les trognons (poires, pommes, …). Ne pas les broyer, nos alambics ne les supportent pas.

*Rajouter éventuellement un sachet de levure de boulanger vers la fin du remplissage pour un tonneau de 100l afin d'améliorer la fermentation. Sinon du jus de pommes par exemple sur du coing, un fruit avec très peu de jus.

*En plus pour les poires, rajouter du sucre par couche à mesure du remplissage (5 kg pour un tonneau de 100l) pour provoquer la fermentation (de même pour le coing).

*Pour le raisin, l'idéal serait de ne mettre que les grains sans les rafles.

*Fermer le récipient pendant toute la durée de la fermentation ***en le laissant respirer*** néanmoins.

*Une fois que le récipient est plein (le moins d'air possible) et que la fermentation est finie, on peut fermer ***hermétiquement*** (IMPORTANT) et attendre le jour programmé pour la distillation.

2°) La distillation :

*La distillerie ne commence à fonctionner qu'a partir du 1er Novembre. Elle ne distille plus après le 28 Février.

*Pour faciliter le travail du distillateur :

-Amener les produits dans des ***tonneaux alimentaires*** (max 200l) à ouverture large et poignées si possible.

-Amener un ou deux récipients capables de contenir la production d'eau de vie (pas de mise en bouteilles à la distillerie).

-Les paiements par chèques sont priorisés.

-La prise de rendez vous est obligatoire auprès du distillateur :

Patrick ALLEMAND son N° d'appel : 06 04 45 11 93.

-Une distillation par ***temps froid*** améliore la quantité et la qualité de l'eau de vie.

LES CONSEILS DE VOTRE DISTILLERIE

Pour faire une bonne eau de vie, les recommandations suivantes sont importantes :

1°) Préparation des fruits :

*Récolter des fruits ***murs***

*Utiliser des ***tonneaux alimentaires propres*** pour une conservation maximale de vos fruits

(sinon pourrissement et non distillation)

*Ne pas mélanger des fruits différents dans le même récipient (la fermentation étant différente; le distillateur pourra les mélanger à votre demande au moment de la distillation uniquement).

*Faire plonger les fruits ***délicatement*** sans les abîmer dans le jus du récipient pendant la fermentation.

****Supprimer les queues*** sur l'ensemble des fruits (prunes, pommes, poires …).

*Pour les pêches, il faut absolument enlever les noyaux.

*Couper les fruits en 2 pour supprimer les queues et les trognons (poires, pommes, …). Ne pas les broyer, nos alambics ne les supportent pas.

*Rajouter éventuellement un sachet de levure de boulanger vers la fin du remplissage pour un tonneau de 100l afin d'améliorer la fermentation.

*En plus pour les poires, rajouter du sucre par couche à mesure du remplissage (5 kg pour un tonneau de 100l) pour provoquer la fermentation (de même pour le coing).

*Pour le raisin, l'idéal serait de ne mettre que les grains sans les rafles.

*Fermer le récipient pendant toute la durée de la fermentation ***en le laissant respirer*** néanmoins.

*Une fois que le récipient est plein (le moins d'air possible) et que la fermentation est finie, on peut fermer ***hermétiquement*** (IMPORTANT) et attendre le jour programmé pour la distillation.

2°) La distillation :

*La distillerie ne commence à fonctionner qu'a partir du 1er Novembre. Elle ne distille plus après le 28 Février.

*Pour faciliter le travail du distillateur :

-Amener les produits dans des ***tonneaux alimentaires*** (max 200l) à ouverture large et poignées si possible.

-Amener un ou deux récipients capables de contenir la production d'eau de vie (pas de mise en bouteilles à la distillerie).

-Les paiements par chèques sont priorisés.

-La prise de rendez vous est obligatoire auprès du distillateur :

Patrick ALLEMAND son N° d'appel : 06 04 45 11 93.

-Une distillation par ***temps froid*** améliore la quantité et la qualité de l'eau de vie.