

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 pourrissage 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 abimer dans le jus du récipient pendant la fermentation.
- ***Supprimer les queues*** sur l'ensemble des fruits (prunes, pommes, poires ...).
- Couper les fruits en 2 pour supprimer les queues et les trognons (poires, pommes, ...)
- Rajouter 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 mais pas plus de 5kg pour un tonneau de 100l pour provoquer la fermentation.
- 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).

2°) La distillation :

- La distillerie ne commence à fonctionner qu'à partir du 1^{er} Novembre. Elle ne distille plus après le 1 Mars.
- Pour faciliter le travail du distillateur :
 - o Amener les produits dans des ***tonneaux alimentaires*** (max 200l)
 - o Amener un ou deux récipients capables de contenir la production d'eau de vie (pas de mise en bouteilles à la distillerie).
 - o Les paiements par chèques sont priorités.
 - o La prise de rendez vous est obligatoire auprès du distillateur : Patrick ALLEMAND 06 35 94 79 20.
- Une distillation par ***temps froid*** améliore la quantité et la qualité de l'eau de vie.