

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.