

# A propos de ... distillation

La réussite d'une bonne distillation résulte de la qualité des fruits mis en tonneau. D'une part, des fruits insuffisamment mûrs provoquent une forte teneur en tanins, ce qui peut arrêter la fermentation. D'autre part, des fruits trop mûrs apportent la formation de pourritures et de moisissures. D'une marchandise médiocre, on ne peut obtenir un distillat satisfaisant, même lorsque l'on soigne la préparation.

Lorsqu'ils sont verts, les fruits, ont une forte teneur en acide. A maturité, le fructose et le glucose augmentent, ce qui donne le goût sucré aux fruits mûrs. Les moûts avec une teneur en acides trop faibles (*rapport élevé sucres/acides*) donnent un mauvais goût. Il faut alors corriger avec de l'acide nommé DL-Malique ou L. C'est surtout le cas pour les poires Williams. Dans les baies, il faut rajouter de l'acide citrique.

Lorsque la fermentation commence, il y a formation de levures. Les protéines à l'intérieur des fruits sont composées d'azote dont se servent les levures pour prospérer, produisant ainsi la fermentation. Il est inutile d'utiliser, pour activer le processus, de la levure boulangère ou de la levure de bière. La seule levure produisant un effet sur tous les moûts est la levure pure de culture. Pour la préparer, il faut la mélanger dans un volume d'eau 5 à 10 fois supérieur et à une température de 35° environ. Le tout doit reposer 15 minutes, avant d'être mis dans le tonneau qui ne doit pas être rempli à plus de 9/10<sup>ème</sup>. Il est conseillé d'utiliser 20-30 grammes de levure par hectolitre.

Si la température est comprise entre 15° et 20°, la fermentation se poursuit pendant 10 à 20 jours. Les baies, riches en tanin, nécessitent cependant une fermentation plus longue. On peut éventuellement placer une lampe sous le tonneau : la chaleur diffusée permettra d'obtenir une fermentation plus homogène.

## Quelques conseils pour bien distiller

1) **La récolte du fruit** : les fruits pas trop mûrs tu récolteras. Lorsque par exemple la mirabelle est jaune-orangée, tu la chercheras.

2) **La mise en fût** :

- Un tonneau propre tu utiliseras.
- Pas de fruits pourris tu ne mettras.
- Le fût en une seule fois tu rempliras.
- Le tonneau dehors tu laisseras.
- Le couvercle une fois vissé tu perceras ; un carré de toile tu mettras ; un tuyau tu introduiras dans le tonneau relié à une bouteille de bière posée sur le couvercle et remplie à moitié d'eau.
- Peu tu remueras et avec douceur.
- Le moins possible après la fermentation tu attendras, surtout pour les fruits à noyaux.
- Des levures de culture ou de l'acide tu ajouteras.



3) **Le coupage de la deuxième passe** :

- Sur 100 litres de moût, tu jetteras, sur ce qui coule en premier (*produit de tête ou Vorlauf*), entre 0,6 et 0,7 litre d'alcool ou tu le conserveras pour nettoyer les sécateurs.
- Aux alentours de 78°, l'alcool tu garderas.
- A partir de 55° de moût de noyaux ou 50° de moût de pépins tu arrêteras.
- Un feu constant tu garderas, car la séparation des huiles de fusel n'est garantie que lorsque l'état d'équilibre des vapeurs eau / alcool n'est pas perturbé.

4) **L'eau de coupage** :

- Une eau issue d'un échangeur d'ions tu pourras utiliser.
- Une eau minérale naturelle d'un PH (*degré d'acidité*) aux environs de 7 tu prendras.

5) **La contraction** : tu te rappelleras qu'un mélange de [ 50 litres d'eau + 50 litres d'alcool ] ne fait pas 100 litres de liquide, MAIS 97,3 litres **ou bien** qu' [ 1 litre d'alcool + 1 litre d'eau = 1,93 litres ]