

Vous propose

Formation à la Distillation Moderne - 1^{er} Niveau

Vous le savez ! les fruits que vous récoltez sur un terrain que vous avez le droit de cultiver : Vous avez le droit de les distiller ou de les faire distiller chez un professionnel (bouilleur ambulant)

Cette formation est destinée à tout propriétaire d'arbres fruitiers qui souhaite développer une meilleure connaissance dans la préparation des fruits, de leur fermentation en vue de leur distillation (en sa qualité de bouilleur de cru). Elle s'adresse également à tous ceux (distillateurs ou non) qui désirent mieux connaître ou améliorer leurs connaissances en matière de distillation, de stockage et vieillissement de leurs eaux-de-vie.

Programme de formation :

09h00 - 12h30 : Formation par M. Daniel HAESINGER :

- Les matières premières, leurs composants
- Les différents fruits (pépins, noyaux, baies)
- La préparation du moût, la fermentation
- Les produits pour le traitement du moût

14h30 - 17h30 : Formation (suite)

- Les différents types d'appareils à distiller
 - Le fractionnement des distillats, tête, cœur, queue de passe
 - Les produits issus des distillations modernes ou traditionnelles
 - L'alcoométrie
 - La composition de l'eau, sa dureté
 - La finition des eaux-de-vie, la filtration
 - Le stockage et le vieillissement des eaux-de-vie
 - La préparation d'une macération selon le type de fruit à distiller
- En option : Visite de l'atelier de distillation de Petite Rosselle.

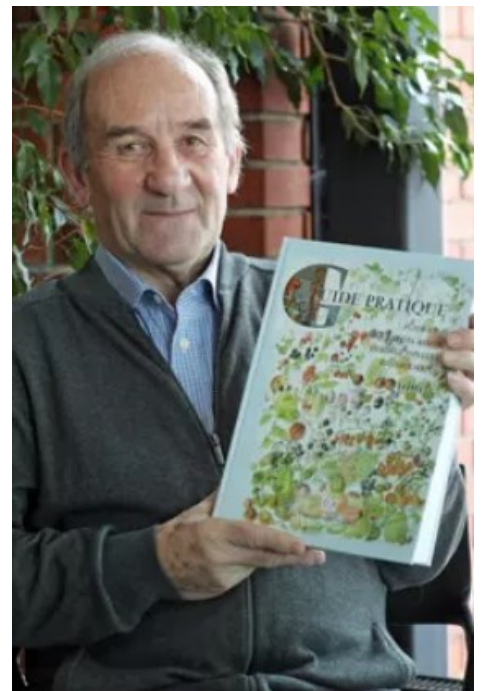
Date : Samedi 02 Mars 2024

Lieu : Foyer Municipal, 3, Rue de l'Eglise
57540 Petite Rosselle

Formateur : Daniel HAESINGER

Organisation : UDSAH Moselle

Tarifs (avec repas) : Adhérent : 30 € - Non adhérent : 55 €



Daniel Haesinger : Bien connu du monde des arboriculteurs et des distillateurs, Daniel Haesinger est l'auteur de plusieurs ouvrages et Guides pratiques pour une distillation traditionnelle ou moderne. Il est reconnu par le monde des bouilleurs de cru et des distillateurs comme un expert en la matière.

Pour tout renseignement complémentaire, contacter :



Patrick MARTINET

Président

Association Meuse Vergers Traditions

"Nos vergers : De la racine à l'Élixir"

Transmettre l'héritage culturel et immatériel de traditions et pratiques ancestrales



3 Sentier des Plantes
55500 LIGNY-EN-BARROIS
Tél: 06 46 58 68 18

Email : patrick.martinet@meusevergerstraditions.org

Site internet : <https://www.kanas.com/meusevergerstraditions/>



Pour plus de détails sur cette formation : flashez ce qr-code et accédez à notre site internet.

