

## L'Association Meuse Vergers Traditions



# Vous propose

### Formation à la Distillation Moderne - 1er Niveau

Cette formation est destinée à tout propriétaire d'arbres fruitiers qui souhaite <u>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 développer ou améliorer leurs connaissances en matière de distillation, de stockage et vieillissement de leurs eaux-de-vie. Cette formation est organisée en collaboration avec l'UDSAH Moselle.</u>

#### Programme de formation :

**08h00 - 08h30 :** Accueil et but de la formation par le Président de l'UDSAH Moselle. Paroles à Mr le Maire et au Président Local. Présentation de l'intervenant Daniel Haesinger.

#### 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

12h00 - 14h30 : Repas

#### 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.

Date: Samedi 18 Octobre 2025

Lieu: Centre Culturel Jean Moulin - 1 Rue Jean Moulin

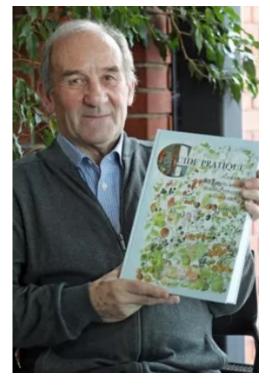
**57510 PUTTELANGE-AUX-LACS** 

<u>Formateur</u>: Daniel HAESINGER <u>Organisation</u>: UDSAH Moselle

Tarifs (avec repas): Adhérent: 45 € - Non adhérent: 62 €



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



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.

#### Pré-inscriptions :

contacter le Trésorier

- tresorier\_MVT@meusevergerstraditions.org
- ou par téléphone / sms au : 07 81 96 62 25

#### Pour tout renseignement complémentaire :

Contacter le Président Patrick Martinet

- Tel ou sms : **06 46 58 68 18** 

- Ou par e-mail:

patrick.martinet@meusevergerstraditions.org

