

## Conseils pour la fermentation des fruits

- ✓ Compter environ 10 à 20 kg de fruits pour obtenir 1 litre d'eau-de-vie à 50% vol. **Minimum pour un alambic : 100kg.**
- ✓ Utiliser des **fruits mûrs, sains** et bien sucrés. Ne pas ajouter de sucre, la qualité de l'eau-de-vie s'en ressentira.
- ✓ Enlever les queues, les feuilles, les branches ou tout corps indésirable.
- ✓ Bien écraser les fruits en **évitant de casser les noyaux** (conserver une partie des noyaux si arôme amande désiré). Pour les fruits à pépin, épépiner au maximum.
- ✓ En revanche, **ne pas peler**, les levures qui vont transformer le sucre en alcool sont dans la peau. Possibilité d'ajouter des levures sélectionnées.
- ✓ Remplir un contenant alimentaire : **pas plus des 2/3**, le volume va augmenter pendant la fermentation, surtout les premiers jours. Dans un premier temps, poser un tissu à la place du couvercle pour laisser s'échapper le CO2.
- ✓ **Température idéale : 15-20°C** (éviter les fortes variations).
- ✓ **Bien mélanger les 3 premiers jours**, puis fermer le contenant avec une **bonde** (ou tuyau relié à une bouteille d'eau).
- ✓ Au bout de 2 à 3 semaines, lorsque l'activité visible sera terminée, il est impératif de conserver le moût de fruits dans un récipient **totallement rempli et bouché hermétiquement** jusqu'à distillation.



Bonde de fermentation

Bonde artisanale

**Julie Ay, distillatrice**  
33 rue de Mazy, 21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. : 06 87 23 56 65