

Conseils pour la préparation des moûts à distiller

Guide pratique – Eau de vie de fruits

La qualité d'une eau de vie repose avant tout sur la qualité des matières premières, la rigueur de la préparation des moûts et la maîtrise de la fermentation. Ce guide synthétise les bonnes pratiques à appliquer de la récolte jusqu'à la distillation.

1. Critères de sélection des fruits

- **Concentration en sucre** : 11 °Brix minimum (\approx 11 % de sucre). Mesurer au réfractomètre.
- **Acidité** : pH cible entre 2,8 et 3,2 (bandelettes pH ou pH-mètre).
- **Maturité** : ni trop jeunes ni trop vieux — éviter le goût de confiture.
- **Arôme** : l'arôme du fruit détermine directement l'arôme de l'eau de vie.
- **Qualité sanitaire** : uniquement des fruits sains — aucun fruit gâté, pourri ou moisi.

■ *Écartez systématiquement les fruits verts, trop mûrs ou blets. Ne lavez pas la pruine naturelle des mirabelles sauf contamination par la terre.*

2. Préparation des moûts

Nettoyage : lavez les fruits à l'eau claire, en particulier ceux tombés au sol, en éliminant les saletés à la brosse (pas d'éponge).

Poires : enlever la queue et les pépins, couper en quatre puis piler — ne pas broyer.

3. Broyage

- Réduire la matière en pulpe aussi fine que possible.
- Fruits à noyaux (petites quantités) : utiliser un pilon — **ne jamais casser les noyaux**.
- Fruits à pépins : broyeur à couteaux, râpes, mixeur ou mélangeur inox (limite l'oxydation).

4. Acidification

Vérifiez le pH après broyage. **Cible** : **2,8 – 3,2**. Utilisez un acide alimentaire (disponible chez Sicomin, Brouwland...). Toujours dissoudre l'acide dans l'eau, jamais l'inverse.

Pourquoi acidifier ?

- Éliminer la prolifération bactérienne.
- Bloquer les levures sauvages indésirables.
- Prévenir la formation d'acides lactique, acétique et butyrique.
- Mieux conserver le moût fermenté si la distillation est différée.

Si vous ne distillez pas immédiatement après la fin de la fermentation, re-corrigez le pH autour de 3 pour stabiliser le moût.

5. Levurage

Les levures transforment les sucres en alcool. En présence d'oxygène, des sous-produits indésirables apparaissent — veillez à bien chasser l'air lors du remplissage.

- **Dose indicative** : 10 à 20 g/hL selon la souche (parfois davantage — référez-vous à la fiche technique).
- **Réhydratation** : réhydrater les levures sèches dans de l'eau tiède (35–38 °C) avant inoculation.
- **Enzymes** : l'ajout d'enzymes pectolytiques en début de fermentation améliore le rendement et la clarté.

6. Mise en fûts

- Fûts en plastique alimentaire parfaitement étanches et propres (lavés à la brosse).
- Remplissage à **75 %** exactement — ni plus, ni moins.
- Remplir en une seule fois. Si impossible : plusieurs petits fûts plutôt qu'un grand.
- Fermer hermétiquement et équiper d'un barboteur ou bondonneur plongé dans un liquide aseptique.
- **Éliminer tout fût ayant contenu du vinaigre ou ayant subi une mauvaise fermentation** — le plastique est contaminé.

7. Agitation du moût (4 fois maximum)

Moment	Opération
Remplissage (J0)	Correction pH + levurage + enzymes
Jour 3	Brassage doux
Jour 6	Brassage doux
Jour 9 (si nécessaire)	Uniquement si fermentation encore active

Le CO₂ s'échappant par le barboteur est le meilleur indicateur : plus de bulles = fermentation terminée. La distillation peut alors être planifiée.

8. Température et stockage

Plage	Effet
< 15 °C	Fermentation trop lente voire bloquée
18 °C	Température idéale
> 22 °C	Activité des levures diminuée – perte de potentiel alcool
> 27 °C	Mort des levures – fermentation stoppée

Maintenez les fûts à l'abri du soleil et de la chaleur tout au long de l'opération.

9. Distillation

- Distillez **7 à 8 semaines après la mise en tonneaux**.
- **Fruits à noyaux : ne pas distiller après Noël**. Au-delà, risque de formation de carbamate d'éthyle et d'acide cyanhydrique (composés cancérigènes issus des noyaux).

Annexe A — Matériel nécessaire

Liste du matériel de base pour la préparation et la fermentation :

Matériel	Usage	Mot-clé de recherche
Réfractomètre	Mesure du taux de sucre (°Brix)	réfractomètre Brix fruits
Bandelettes pH ou pH-mètre	Contrôle de l'acidité	bandelettes pH alimentaire ou pH-mètre portable
Acide alimentaire (citrique, tartrique...)	Correction du pH	acide citrique alimentaire distillation
Levures sèches actives	Fermentation alcoolique	levures Oenoferm / Siha / Fermoale distillation
Enzymes pectolytiques	Clarification et rendement	enzyme pectinase moût fruits
Fût plastique alimentaire	Contenant de fermentation	fût plastique alimentaire fermentation
Barboteur / bondonneur	Évacuation du CO ₂ , étanchéité	barboteur fermentation moût
Dame-jeanne	Stockage et transport du distillat	dame-jeanne verre 5L 10L 25L
Pilon ou broyeur inox	Réduction de la pulpe	broyeur fruits inox
Brosse de nettoyage	Hygiène des fûts	brosse nettoyage fût alimentaire
Thermomètre	Suivi de la température	thermomètre cave fermentation

Ces matériels sont disponibles chez les fournisseurs spécialisés en brasserie/distillerie (Brouwland, Sicomin, Vigo, etc.) ou sur les sites généralistes.

Annexe B — Check-list terrain

À cocher lors de chaque préparation :

Récolte & sélection

- Fruits sains uniquement, maturité optimale
- °Brix ≥ 11 — mesuré au réfractomètre
- Fruits tombés au sol lavés à la brosse

Broyage

- Pulpe fine obtenue
- Noyaux non cassés
- Matériel inox ou alimentaire utilisé

Acidification

- pH mesuré après broyage
- pH corrigé entre 2,8 et 3,2
- Acide toujours dilué dans l'eau

Mise en fûts

- Fûts propres, rincés à la brosse

- Remplissage à 75 %
- Barboteur en place et fonctionnel
- Fûts vinaigre / mauvaise fermentation écartés

Levurage

- Levures réhydratées avant ajout
- Dose respectée (10–20 g/hL)
- Enzymes ajoutées si disponibles

Fermentation

- Température maintenue ≈ 18 °C
- Abri soleil et chaleur
- Brassages J0 / J3 / J6 effectués
- Fin de fermentation confirmée (plus de bulles)

Distillation

- Distillation dans les 7–8 semaines
- Fruits à noyaux : distillation avant Noël
- pH re-corrige si stockage prolongé
- Dame-jeanne prête pour la réception des distillats

Ressources & contacts utiles

Ce guide est fourni à titre informatif. La Dunoise ne saurait être tenue responsable des résultats obtenus lors de fermentations ou distillations réalisées de manière autonome. Pour tout accompagnement, rapprochez-vous des organismes listés ci-dessous.

- **Fédération Nationale des Syndicats de Récoltants Producteurs d'Eau de Vie Naturelle (FNSRPE)**

<https://www.fnsrpe.com/>

- **Distilleries Indépendantes – annuaire & ressources**

<https://distilleries-independantes.fr/>

- **Bouilleurs Ambulants – trouver un distillateur local**

<https://bouilleurs-ambulants.fr/>

- **Meuse Vergers & Traditions – association locale (Meuse)**

<https://www.facebook.com/meusevergerstraditions/>

- **Flyer Meuse Vergers & Traditions 2024 (PDF)**

https://www.kanas.com/meusevergerstraditions/wp-content/uploads/sites/2085/2023/12/Association_Meuse_Vergers_Traditions_Flyer_2024.pdf

La Dunoise – Brasserie & Distillerie artisanale – Milly-sur-Bradon, France

Document à usage informatif uniquement