

## Didemer brennkessel Universität

Pour distiller une eau de vie de qualité :

1 : choisir des fruits mûrs de bonne qualité les déchiqeter ou les couper en petit morceaux et remplir le tonneau en une seule fois jusqu'à 10 cm du bord afin d'avoir une fermentation rapide et homogène, remuer régulièrement.

La fermentation principale dure de 2 à 3 semaines les tonneaux stockés dans un endroit frais 20° max le couvercle juste posé dessus. Après cela fermer le tonneau étanche a l'air si on constate un gonflement du couvercle suite à une fermentation résiduelle il faut l'ouvrir juste pour décompresser et refermer.

2 : Le produit est prêt à la distillation.

Installer l'alambic sur un endroit plat, raccorder l'eau de refroidissement, remplir le réservoir du serpentin, remplir le bain-marie allumer le feu puis verser le produit dans la chaudière jusqu'à 10 cm du bord.

3 : Première passe Rührbrand dès que coule du distillat a la sortie du serpentin contrôler son degré alcool avec le pèse alcool, 40 à 45 % en volume est correct. Effectuer régulièrement le test SPA "sa prûle ancor " en versant un peu de distillat sur le couvercle chaud ça doit flamber. Il faut arrêter la distillation quant ça ne flambe plus.

4 : Deuxième passe « Güet Brand » avant de verser le distillat dans la chaudière il faut nettoyer à fond la chaudière, le couvercle, le coude et rincer le serpentin. Commencer à chauffer. Recueillir le premier demi litre d'alcool dans un récipient séparé, le mesurer, 80% en volume est correct puis soit le jeter car c'est poison, soit le garder pour des frictions anti rhumatismale. . Toujours vérifier le feu pour éviter une surchauffe et si l'eau de refroidissement est activée, contrôler régulièrement le degré alcool et quand on arrive à 50% en volume il faut stopper le processus.

5 : On obtient une eau de vie qui titre entre 60 à 65 % en volume qu'il faut ramener a 45% pour une dégustation agréable en rajoutant de l'eau selon le barème page 123 du guide pratique. Stocker ensuite l'eau de vie dans une Dame Jeanne et laisser reposer quelques mois avant de déguster.