

La Distillation des fruits aux Particuliers

Préparation de la fermentation des fruits par le client :

Mettre les fruits bien murs dans une barrique en plastic, (en bon état). La remplir au 3/4, afin de laisser du vide, pour les gazs de la fermentation (augmentation de volume). Pendant la phase de fermentation, poser le couvercle simplement sur la barrique, sans le visser, laisser un poids dessus afin de laisser sortir les gazs. Cette opération dure entre 20 et 40 jours. Lorsque la fermentation est terminée procéder au cerclage de la barrique. (fermeture hermétique obligatoire pour la conservation)

DEMARCHE ADMINISTRATIVE

- demander un **certificat d'arbre fruitier à la mairie de votre lieu d'habitation**. Il précise Nom, adresse, qualité : propriétaire ou locataire, la variété des arbres fruitiers sur le terrain (prune, poire ...). A fournir pour les habitants du Tarn uniquement.

- compléter la déclaration de distillation délivrée par la distillerie, possibilité de le faire par mail

- prendre RDV pour la distillation (respecter l'heure du RDV)

JOUR DE DISTILLATION : Du Lundi au Samedi sur **rendez-vous uniquement**.

TARIF 2012:

Coût de la Prestation : 4.00 Euros TTC / Litre obtenu d'eau de vie à 50° vol, règlement par chèque à l'ordre de la distillerie Castan. Forfait de 10 euros par vase, si aucun litre d'alcool n'est obtenu.

Taxe d'alcool 2010: 4.15 Euros / Litre obtenu d'eau de vie à 50 % vol, règlement par chèque à l'ordre du Trésor public. Limité à 20L à 50° vol.

Distillation aux professionnels : démarche sous DAA, nous consulter pour un devis
*Agréé par Ecocert **Agriculture Biologique** pour la distillation en prestation de service de produit fermenté biologique, **alambic à repasse en cuivre***

TEL : 05.63.53.04.61 mail : distillerie-castan@orange.fr

DISTILLERIE CASTAN « LE CIMETIERE » 81130 VILLENEUVE SUR VERE