

## Les conditions de production

		Normandie	Bretagne	Maine
<b>Elaboration</b>	Composition variétale du produit fini	<input checked="" type="checkbox"/> Part d'une même variété < 50 % <input checked="" type="checkbox"/> Variétés phénoliques > 70 %	<input checked="" type="checkbox"/> Part d'une même variété < 50 % <input checked="" type="checkbox"/> Variétés phénoliques > 70 % <input checked="" type="checkbox"/> Variétés acidulées < 15 %	<input checked="" type="checkbox"/> Part d'une même variété < 50 % <input checked="" type="checkbox"/> Variétés phénoliques > 70 % <input checked="" type="checkbox"/> Variétés acidulées < 15 %
<b>Caractéristiques analytiques</b>	Sucres totaux g/l	> 69	> 90	> 90
	Alcool % vol	16 à 18	16 à 18	16 à 18

Le cahier de cave (fiche n° 12, annexe 1) doit permettre de prouver que les contraintes d'élaboration liées au cahier des charges ont été respectées.

L'analyse de conformité du produit (sucres totaux, alcool réel) est obligatoire avant mise en marché. Il est important que **le numéro de lot soit clairement indiqué sur le bulletin d'analyse** qui doit être archivé avec le cahier de cave.

## Les caractéristiques organoleptiques

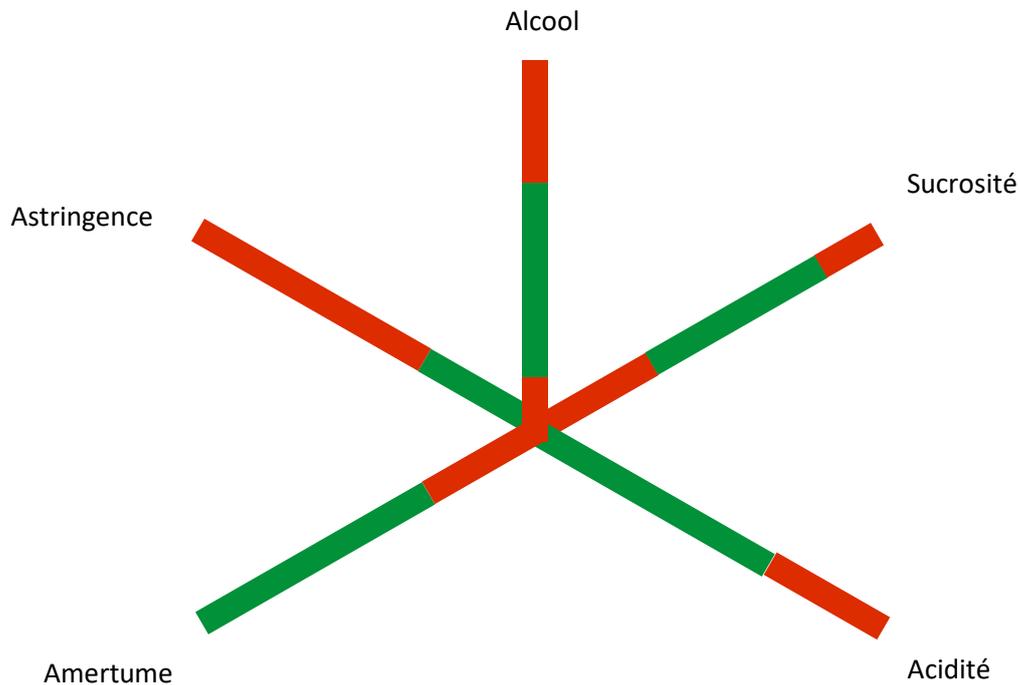
### L'aspect

Limpidité		Limpide
<b>Couleur</b>	A rechercher	Doré, orangé, ambré
	A proscrire	Rose, vert, noir

### Les arômes les plus fréquents des Pommeau de Normandie

A rechercher	A limiter en intensité	A proscrire (défauts)
<input checked="" type="checkbox"/> Fruité (pomme, agrumes, muscat) <input checked="" type="checkbox"/> Rancio (pruneau, vins cuits) <input checked="" type="checkbox"/> Fruits rouges (griottes, kirsch, Guignolet) <input checked="" type="checkbox"/> Fruits secs (noix, amande) <input checked="" type="checkbox"/> Epices (miel, vanille, réglisse) <input checked="" type="checkbox"/> Floral <input checked="" type="checkbox"/> Torréfaction (café, caramel, cacao)	<input checked="" type="checkbox"/> Acétate d'éthyle <input checked="" type="checkbox"/> Bois neuf	<input checked="" type="checkbox"/> Moisi, champignon <input checked="" type="checkbox"/> Bois sec, vert, humide <input checked="" type="checkbox"/> Métallique

## L'équilibre en bouche des Pommeau de Normandie



## Quelques données analytiques indicatives

		<b>Optimal</b>	<b>Acceptable</b>	<b>A éviter</b>
<b>Tous Pommeau</b>	Turbidité	< 10 NTU	< 40 NTU	> 40 NTU
	Alcool réel		16 à 18 % vol.	< 16 et > 18 % vol
	Patuline	Absence	< 50 µg/l	> 50 µg/l
	Cuivre	< 1 mg/l	< 2 mg/l	> 3 mg/l
	Acidité volatile			> 0,5 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
<b>Normandie</b>	Sucres	> 85 g/l - < 120 g/l	> 69 g/l	< 69 g/l
	Sucres/acidité	> 60	45 à 60	< 45
<b>Bretagne</b>	Sucres		> 90 g/l	< 90 g/l
<b>Maine</b>	Sucres		> 90 g/l	< 90 g/l

*NB : informations limitées concernant les caractéristiques analytiques et organoleptiques des Pommeau de Bretagne et du Maine*