

Les contraintes législatives

Normandie	Bretagne	Maine
<input checked="" type="checkbox"/> Fruits récoltés dans des vergers identifiés <input checked="" type="checkbox"/> S'assurer que le stock permet d'obtenir un Pommeau en accord avec le cahier des charges, en particulier sur le plan de la composition variétale (Cf. fiches n° 1 et 7)		

Les caractéristiques du moût

Les caractéristiques analytiques

Caractéristique	Appellation	Contrainte légale	Optimal
Sucres g/l	Normandie *	> 108 g/l soit une densité à 20° C ≈ 1050	115 à 160 g/l soit une densité à 20° C de 1055 à 1075
	Bretagne **	> 123 g/l soit une densité à 20° C ≈ 1055	-
	Maine **	> 123 g/l soit une densité à 20° C ≈ 1055	-
Acidité totale g/l H ₂ SO ₄	Normandie	-	2 à 2,5 g/l H ₂ SO ₄ selon teneur en sucres du moût, S/AT désiré, acidité du Calvados et potentiel d'acidification par le vieillissement
Patuline µg/l	Normandie	< 65/70 µg/l	< Seuil de détection analytique
	Bretagne	< 65/70 µg/l	< Seuil de détection analytique
	Maine	< 65/70 µg/l	< Seuil de détection analytique

* Moyenne des cuvées élaborées sur l'année

** Chaque cuvée à l'exception des cuvées issues de variétés acidulées – moyenne des cuvées élaborées sur l'année

Les caractéristiques organoleptiques

Arôme franc de moût de pommes, exempt de notes terreuses, champignon, moisi, signe d'une surmaturation des fruits, défavorable à la qualité aromatique du produit fini.

Saveur dominée par la sucrosité sans perception d'acidité.

La préparation du moût

Elaboration des cuvées de base



Composition variétale

A définir en fonction des contraintes législatives et des objectifs de composition (caractéristiques analytiques recherchées)

De la récolte à la régression totale de l'amidon mesurée par le test au lugol

Eviter la surmaturation



Etat de maturité

Clarification des jus

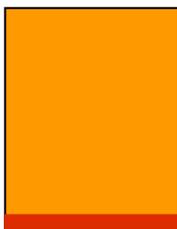
Brut



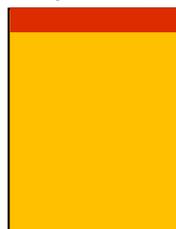
☺ Améliorerait la structure

⊗ Quantité de lies importante

Sédimentation



Défécation

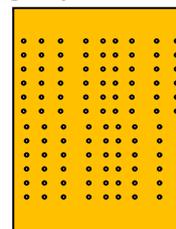


☺ Réduction de la patuline

☺ Quantité de lies limitée

⊗ Risques d'instabilité en cas d'emploi de sels de calcium

Légère fermentation



☺ Réduction de la patuline

☺ Quantité de lies limitée

Elaboration des cuvées correctrices

Paramètre à modifier	Augmenter l'intensité colorante	Augmenter la sucrosité	Modifier l'acidité	Augmenter la structure tannique
Moyens d'intervention	<input checked="" type="checkbox"/> Travailler des fruits plus mûrs <input checked="" type="checkbox"/> Travailler des moûts peu clarifiés (brut ou sédimentation) <input checked="" type="checkbox"/> Travailler des variétés à fort potentiel d'oxydation (annexe 3)	Travailler des variétés riches en sucres mais forte influence du millésime et de la charge de l'arbre (annexe 3)	<u>Pour une augmentation</u> :	Travailler des variétés riches en composés phénoliques (annexe 3)
			Travailler des variétés aigres ou acidulées (annexe 3)	
Observations	Préférer les variétés riches en sucres		<u>Pour une diminution</u> :	Préférer les variétés riches en sucres
			Travailler des variétés très peu acides (annexe 3)	