

Les objectifs

- Préparer un produit :
 - > conforme sur le plan légal (respect du cahier des charges, caractéristiques analytiques),
 - > présentant les caractéristiques organoleptiques recherchées.
- Conditionner un produit :
 - > limpide, **d'une turbidité initiale inférieure à 10 NTU**,
 - > stable sur le plan physico-chimique **c'est-à-dire apte à conserver une turbidité inférieure à 40 NTU**.

Le contrôle du produit

Contrôle analytique

	Intérêt	Objectif		
		Normandie	Bretagne	Maine
Alcool acquis % vol	Législatif	16 à 18	16 à 18	16 à 18
Sucres totaux g/l	Législatif	> 69	> 89	> 89
	Qualitatif	> 85 et < 120	-	-
Acidité totale g/l H ₂ SO ₄	Législatif	-	-	-
	Qualitatif	< 2	-	-
Sucres/acidité totale	Qualitatif	Minimal : > 45	-	-
		Optimal : > 60	-	-

Contrôle organoleptique

Déguster les échantillons en utilisant la fiche de dégustation employée lors des commissions de contrôle, ou une fiche simplifiée reprenant les principaux critères (annexes 2, fiche mise annexe 1).

Contrôle de conformité (sur produit fini après corrections éventuelles)

	Normandie	Bretagne	Maine
Respect du cahier des charges (composition variétale)	<input checked="" type="checkbox"/> > 70 % variétés phénoliques <input checked="" type="checkbox"/> 1 seule variété < 50 %	<input checked="" type="checkbox"/> > 70 % variétés phénoliques <input checked="" type="checkbox"/> < 15 % variétés acidulées <input checked="" type="checkbox"/> 1 seule variété < 50 %	<input checked="" type="checkbox"/> > 70 % variétés phénoliques <input checked="" type="checkbox"/> < 15 % variétés acidulées <input checked="" type="checkbox"/> 1 seule variété < 50 %
Teneur en alcool	Dosage de contrôle qui ne nécessite pas un laboratoire agréé		
Teneur en sucres	Sauf si la teneur en sucres mesurée lors du contrôle analytique et/ou si la densité du ou des moûts mis en œuvre lors du mutage (bonne traçabilité) assure d'atteindre le minimum légal Ex : densité = 1065 à 20° C ⇒ Sucres ≈ 140 g/l (table de correspondance) – mutage avec un Calvados à 70 % vol. pour obtenir une teneur en alcool du Pommeau d'environ 17,5 % vol. soit une dilution de 25 % qui donne une teneur en sucres d'environ 105 g/l, sans problème		
Teneur en patuline	Sauf si ce paramètre a été contrôlé dans le ou les moûts mis en œuvre (bonne traçabilité)		

Les corrections

Respect du cahier des charges		<input checked="" type="checkbox"/> Assemblage de Pommeau
Teneur en alcool		<input checked="" type="checkbox"/> Assemblage de Pommeau <input checked="" type="checkbox"/> Ajout de Calvados
Teneur en sucres		<input checked="" type="checkbox"/> Assemblage de Pommeau
Caractéristiques organoleptiques	<i>Défaut de couleur</i>	Collage, sulfitage, traitement à l'acide citrique selon le problème rencontré A voir avec votre conseiller
	<i>Intensité de couleur</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Assemblage <input checked="" type="checkbox"/> Collage (cas d'une couleur trop foncée) <input checked="" type="checkbox"/> Ajout de caramel
	<i>Franchise aromatique</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Assemblage <input checked="" type="checkbox"/> Collage, traitement au charbon actif – à voir avec votre conseiller
	<i>Saveur</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Assemblage
	<i>Structure</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Assemblage
	<i>Excès d'astringence</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Assemblage <input checked="" type="checkbox"/> Collage – à voir avec votre conseiller
Teneur en patuline		Cf. traitements curatifs fiche n° 10c

La procédure de finition

