



D2

PRODUIRE DES SPIRITUEUX

Formation de 70h en
présentiel à Rouen

7 avenue du commandant Bicheray

2950€



France
Travail

LUNDI *Matin*

Le rhum, MP, processus, tour du monde des techniques et appellations, dégustation, eau de vie de miel

Accueil et présentation test d'entrée

- Décortiquer les matières premières du rhum vesou, mélasse, miel de canne et miel
- Détailler les différentes fermentations de rhum courtes, moyennes, longues et leurs incidences sur le goût (DUNDER, MUCK) avec analyse de rhum ron et rum en parallèle de la théorie.
- Les appellations selon les origines, cahier de charges (agricole, ron et rum) et selon vieillissement. (solera, classique, assemblage).
- Zoom sur les alambics et leurs influences sur les rhums. (double retords, pot still, colonne bois de port mourant)
- Focus sur les besoins supplémentaires en nutriments des fermentations.
- Point sur l'hydromel, eau de vie de miel et nectar de miel.



LUNDI *Après-midi*

Elaboration d'un wash à rhum calculs, pratique, nutriments, levures. Analyse sensorielle et notation / méthode internationale

- Elaboration d'un wash à rhum à base de mélasse, eau, levure et nutriment, mesure des doses et prises de densité.
- Analyse sensorielle de rhum, rum, ron avec établissement des liens entre technique et rendu organoleptiques en autonomie guidée.
- Description de la méthode WSET d'analyse des spiritueux.



MARDI *Matin*

Les whiskies, MP, processus, tour du monde des techniques et appellations, dégustation

- Décortiquer les matières premières des whiskies (malt, orge, maïs, seigle, blé, avoine, eau, levure, nutriments, bois)
- Protocole et utilité du maltage, de l'utilisation des enzymes en brassage.
- Détailler les différentes fermentations de whisky courtes, moyennes, longues et leurs incidences sur le goût avec analyse de whisky/whiskey en parallèle de la théorie.
- Les appellations selon les origines, cahier des charges (rye, corn, wheat, single malt, blend, grain, bourbon, scotch ...) et selon l'origine (Ecosse, Irlande, Etats Unis, Canada, Japon, Taïlande, France, ...)
- Zoom sur les alambics et leurs influences sur les whiskies. (double retords, pot still, colonne.)
- Focus sur les besoins supplémentaires en nutriments des fermentations.



MARDI *Après-midi*

Elaboration d'un wash à whiskey Calculs, pratique, levures

- Elaboration d'un wash à whiskey à base de céréales en 300L.
- Analyse sensorielle de whiskies avec établissement des liens entre technique et rendu organoleptiques en autonomie guidée.
- Description de la méthode WSET d'analyse des spiritueux.



MERCREDI *Matin*

Les alcools asiatiques Soju, Baiju, SHOCHU, MP, processus, techniques et appellations, dégustations

- Décortiquer les matières premières des alcools asiatiques (malt, orge, maïs, seigle, blé, avoine, eau, levure, nutriments, bois, Jarres, sorgho, patate douce, Riz, ...)
- Protocole et utilité du maltage, de l'utilisation des enzymes, de Qu, DaQU, NURUK et de Koji en brassage et fermentation liquide ou semi solide.
- Détailler les différentes fermentations d'Asie courtes, moyennes, longues, sauce et leurs incidences sur le goût avec analyse de whisky/whiskey en parallèle de la théorie.
- Les appellations selon les origines, cahier des charges (SOJU, BAIJU, SHOCHU, ARRAK ...) et selon l'origine (Corée, Chine, Japon, mongolie, ...). Détail des sous catégories régionales.
- Zoom sur les alambics et leurs influences sur les whiskies. (double retords, pot still, colonne, sous vide, bois traditionnel kioke ou kitaru jōryūki)
- Focus sur les besoins supplémentaires en nutriments des fermentations et les moyens utilisés nécessaires à une gélatinisation pour une saccharifications.



MERCREDI *Après-midi*

Autres alcools : Tequila, Mezcal, Vodka, Raicilla, Sodabi, Sotol Bier Brand ... INOVATIONS POSSIBLES

- Décortiquer les matières restantes (Agave bleues, autres agaves, patate, bière, lait, ...)
- Protocole et utilité du maltage, de l'utilisation des enzymes en brassage/ saccharification.
- Détailler les différentes fermentations et leurs incidences sur le goût avec analyse des produits disponibles en parallèle de la théorie.
- Les appellations selon les origines, cahier des charges et selon l'origine et vieillissement. (Mexique, anejo, reposado, avocado, artisanal, ancestral, tradicional, pollo, ...)
- Zoom sur les alambics et leurs influences sur les alcools. (terre cuite, inox, vide, cuivre, bois...)
- Focus sur les besoins supplémentaires en nutriments des fermentations et les moyens utilisés nécessaires à une gélatinisation pour une saccharifications.



JEUDI *Matin*

Les eaux de vies de fruits MP, processus de VINIFICATION, tour du monde des techniques et appellations, dégustations Pisco, Cognac, Armagnac, Calvados, Poire, prune, mirabelle, cerise,

...

- Décortiquer les matières fruitées (prunelles, cerises, pommes, poires, baies, ...)
- Protocole et utilité du dénoyautage, de la presse, de l'utilisation des enzymes en fermentation.
- Gestion du méthanol et dangers spécifiques aux fruits (coupes de brouillis en première passe).
- Détailler les différentes fermentations et leurs incidences. (Dites "naturelles" et naturelles modernes) le gout avec analyse des produits disponibles en parallèle de la théorie.
- Les appellations selon les origines, cahier des charges et selon l'origine et vieillissement. (Cognac, armagnac, calvados, pays d'auges, pisco, grappa, brandy, eaux de vies, ...)
- Zoom sur les alambics et leurs influences sur les alcools. (terre cuite, inox, vide, cuivre, bois...)
- Focus sur les besoins supplémentaires en nutriment des fermentations et les moyens utilisés nécessaires à optimiser les aromes et durées.



JEUDI *Après-midi*

Principe de la passe repasse et de la colonne : types d'alambics.

- Voir en détail la mécanique des fluides et point de rosé/vapeur, différence entre volatilité et point d'ébullition, incidence des cols de cygnes, poires, colonne à reflux et rectification, panier botanic, REFLUX et incidence.



VENREDI *Matin*

Gestion de chai

- Apprendre les bases théorique de la tonnellerie : culture du chêne, détail des sous espèces, robur, alba, mongolica, sessile, robinier, chataigner, pin. Grandes forêts et arômes. Point changement climatique et incidence.
- Formation et ressuage des merrands (hygrométrie, chaleur et moisissures.
- Mise en douve et clé de douelles
- Mise en rose et sceintrage par cebestan
- Chauffe et bousinage, chauffes spéciales (normandes et autres)
- Formation des fonds et techniques associées. Mise en place européenne et américaine.
- Formes de tonneaux et noms selon régions.
- Gestion d'un chai, initiation d'un chai, raisonnement de vieillissement long terme, court terme, moyen terme selon résultat escompté. (PPM de tourbe/fumé, épaisseur du bois, % d'alcool et extractions, humidité, température, placement, Soléra, avinage, DMS, ...)
- Les outils du maître de chai.
- Calculs de volumétrie total et mouillé. Geogage des volumes.
- Roue des aromes du chêne espèce et chauffes petites moyenne fortes, char I, II et III.



VENDREDI *Après-midi*

Restauration de barrique pratique et mesures des volumes

- Démonter, Racler et rebousiner un tonneau. (STR)
- Mesures de volumétrie en autonomie.
- Utilisation en sécurité d'une chasse
- Boucher une fuite
- Remplir un tonneau (méthode théorique ou pratique selon production).



LUNDI *Matin*

La pratique de la fermentation moderne et ancestral un choix d'époque.

- Point sur la biochimie de la fermentation essentielle à la maîtrise moderne possible du procédé.
- Eviter le stress levurien, optimiser les rendements d'atténuation et les saveurs.
- Incidence de la technique "naturelle" ancestrale. (methanol, stress levurien, goûts, ...)
- Echange sur les mashup possible de techniques développées semaine 1 pour prédire les goûts non explorés.



LUNDI *Après-midi*

Gestion de distillerie HACCP, DUERP, Efluentes, étiquetage et loi Evin

- GESTION système de management de la qualité, amélioration continue, forces de porter, 5M, 5S, 5 pourquoi, SMART methode, ...
- Obligations légales de déclarations, réseau d'eau collectif, ICPE, normes d'hygiène du codex alimentarius.
- Gestion environnementale des efluentes selon la production.
- Focus loi EVIN



MARDI *Matin*



Douanes et calculs coût de revient

- Gestion douanière, DAA, DSA, DAE, DRM, DAI, GAMMA2, CIEL, ...
- Calculer un coût de revient en considérant les variables en jeux.



MARDI *Après-midi*

Les analyses laboratoire, dangers, Doses légales, par type de spiritueux

- Savoir quoi contrôler dans son spiritueux selon la matière première et sa méthode de transformation et de distillation et de coupe. (CE, MET, ET, GN, Pyrrozone, ...)
- Détecter au nez un soucis de coupe.



MERCREDI *Matin*

Gestion des assemblages dilutions, réctifications, ajout de sucres

- Masterclass sur l'assemblage et la philosophie de cet exercice science et expérience à l'appuis.
- Pratique d'un mini assemblage en classe.



MERCREDI *Après-midi*

Conditionnement, mesure volumétrique

- Traçabilité du conditionnement (masse, volume)
- Réduction finale goutte à goutte ou autre méthode.
- Louchage
- Encapsulation des arômes, temps de repos nécessaire selon alcools.
- Rétractation de l'alcool.



JEUDI *Matin*

Herboristerie : les bases, toxicités, DJA, récolte, réglementation

- Focus sur les plantes commune en distillation.
- INRS et notion de DJA/kg pour éviter les intoxications ou empoisonnements.
- Droits de cueillette.
- Liste des néofood interdites.



JEUDI *Après-midi*

Alcools de macération / Distillation: Liqueurs, absinthe, pastis, genepi, Gin, Rhums arrangés ... Définitions, allégations, dégustations

- Focus sur les liqueurs et la dilution du sucre (volumetrie, masse, edulcorants, ...)
- Les grandes liqueurs du monde.
- Les alcools à plante et leur législation : Genepi, genievre, GIN, pastis, boissons anisées, absinthe.



VENDREDI *Matin*

Introduction à la mixologie + élaboration d'une recette de GIN/liqueur

- Cours de mixologie de base sur l'équilibre des saveurs avec un cocktail par personne sur alcool de son choix en respectant les principes énoncés d'équilibre.



VENDREDI *Après-midi*

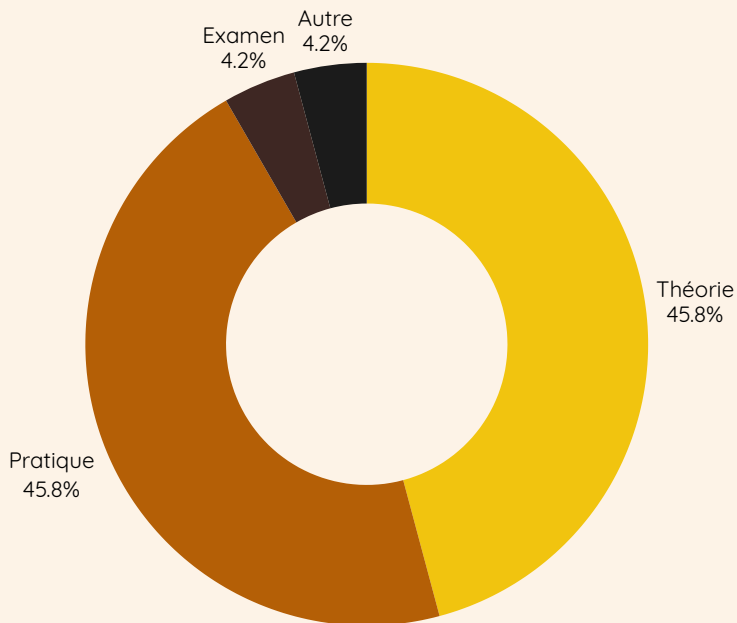


FAQ, Tests oral / exposé

- FAW test oral / exposé.



RÉSUMÉ



FINANCEMENTS

- ◆ Fonds propres
- ◆ Entreprises et OPCO
- ◆ France travail
- ◆ Départements et régions



**Une attestation d'excellence est
délivrée en fin de formation**

