



DESCRIPTION DU PROJET DE FORMATION

TITRE DU PROJET

Formation technique et théorique sur la distillation d'alcools artisanaux

OBJECTIF GÉNÉRAL DU PROJET

Le but de l'accompagnement est d'offrir des connaissances techniques concernant la maîtrise des points critiques lors de la fabrication de spiritueux artisanaux. Grâce à cet accompagnement, le participant aura acquis les connaissances requises afin de devenir autonome au niveau de la résolution de problèmes techniques des opérations de la distillerie

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

Les points critiques du procédé seront établis avec le mentoring du consultant. Chacun des participants comprendra les critères de qualité, les spécifications, les tolérances et les corrections requises au procédé **pour produire un spiritueux de qualité toujours uniforme et constant dans le temps**. Ceci comprend tous les aspects physico-chimiques et microbiologiques à toutes les étapes de fabrication ayant une incidence sur la stabilité du produit.

COÛTS DU PROJET

Le coût en 2023 est de :

95\$ par heure sur place (minimum de 3 heures) + (0,70\$ du km pour le déplacement plus coût réel des repas et de l'hébergement si nécessaire)

135\$ par heure pour les appels ou pour la recherche pour répondre à des courriels (facturable au 15 minutes)

ÉLÉMENTS POUVANT ÊTRE ABORDÉS

1. Approvisionnement et préparation des ingrédients
 - a. L'utilisation de votre matière fermentescible comme base de la distillation
 - b. Nutriment
 - c. Qualité de l'eau
 - d. Levure
2. La fermentation (pour hydromel et pour la distillation)
 - a. Temps de fermentation et température
 - b. Suivi des registres
 - c. Problèmes potentiels lors de la fermentation
3. Compréhension des équipements de fermentation et de distillation
 - a. Les fermenteurs
 - b. Le design de la cuve de chauffe
 - c. L'utilisation de la colonne à plaque
 - d. L'utilisation du condenseur
 - e. Les éléments à prendre en considération dans le chauffage et le refroidissement
4. Les theories de la distillation
 - a. Comprendre l'équilibre entre la vapeur et le liquide
 - b. Décrire le concept des plateaux théoriques
 - c. Aborder les diverses écoles de pensée en matière de distillation (école française vs anglaise)
 - d. Les phases de l'alcool au cours de la distillation et les coupes y étant relatives

5. Les techniques et procédures de distillation
 - a. L'opération de l'alambic
 - b. L'opération de la colonne de distillation
 - c. L'opération du condenseur
 - d. Les éléments à prendre en considération lors des coupes des différentes phases de l'alcool (perception sensorielle, températures, etc)
 - e. L'élaboration de gin et l'utilisation des aromates

6. Les modifications post-distillation et la maturation
 - a. Le repos des spiritueux
 - b. La sélection des barriques ou des douels
 - c. Les techniques de maturation

7. L'assemblage
 - a. L'échantillonnage
 - b. L'analyse sensorielle des produits
 - c. L'élaboration de l'assemblage

8. Le packaging et les opérations de mise en bouteille
 - a. Les principes de dilution
 - b. Les éléments à prendre en considération lors de la mise en bouteille
 - c. Les éléments juridiques liés à l'étiquetage

9. La réglementation (au besoin)
 - a. Règlement relatifs au monde des alcools
 - b. Permis et licences
 - c. Rapports à compléter
 - d. Autres obligations réglementaires