

# Distillerie du Haut Vallon

Droit des Convers 115  
2616 Renan



## Distillerie à façon

### Conseils pour la préparation et la mise en tonneaux des fruits

Voici quelques conseils afin de produire une eau-de-vie de la meilleure qualité.

### Matière première

« Ne pas mettre en tonneau des fruits que l'on ne mangerait pas »

Il est impossible de produire une bonne eau-de-vie avec des fruits avariés ou de mauvaise qualité. Il est crucial de choisir des fruits mûres et propres. La moisissure et la pourriture peuvent altérer la fermentation et donner un mauvais goût au produit final.

### Propreté

Les fruits (racines) doivent être propres, au besoin il peut être nécessaire de les laver, éliminer tout corps étranger (feuilles, branches, insectes, ...).

### Préparation à la mise en tonneau

- Fruits à pépins : Pommes, poires, coings, ... doivent être broyés  
Le duvet des coings doit être enlevé.
- Fruits à noyaux : Cerises, prunes, mirabelles, doivent être écrasées légèrement, les noyaux peuvent être retirés. Dans le cas contraire, **attention** à ne pas casser les noyaux.  
Les abricots doivent absolument être dénoyautés (substance toxique).
- Les racines de gentiane : éliminer tout reste de terre et corps étranger, broyer finement.

Au besoin, ajouter de l'eau, afin de rendre la masse plus liquide (coings, gentiane, ...).

### Fermentation

- Une fois le travail de préparation terminé, vous pouvez remplir les tonneaux.  
Choisir des fûts de préférence en plastique propre, (n'ayant jamais contenu de produits chimiques, diesel, ...), ils doivent absolument pouvoir être fermés hermétiquement.
- Veiller à laisser au moins 20 cm de vide, le volume augmente lors de la fermentation.
- Le travail démarre généralement tout seul, mais l'ajout de levure peut améliorer la qualité du distillat. Pour le coing et la gentiane, l'ajout est nécessaire.  
Des levures appropriées se trouvent dans le commerce spécialisé, mais des levures boulangères peuvent faire l'affaire (environs 20gr pour 100kg de moût).
- La température idéale de fermentation se situe à 15-20°C.
- Brasser vos fruits tous les 2-3 jours, les 2 première semaines

# Distillerie du Haut Vallon

Droit des Convers 115  
2616 Renan



- Poser le couvercle sur le tonneau sans le fermer afin que les gaz produits puissent s'échapper.
- La fermentation est terminée quand l'épais ne remonte plus et que le moût ne fait plus de bulles.

Une fois la fermentation terminée, **fermer les fûts hermétiquement** jusqu'à la distillation. Si le couvercle se déforme, c'est que la fermentation n'est pas terminée, ouvrez-le légèrement pour que les gaz s'échappent.

Il est conseillé de garder les tonneaux au frais jusqu'à la distillation.

## Distillation

Une fois vos tonneaux prêts, vous pouvez nous contacter afin de prendre rendez-vous pour la distillation.

A la date convenue, vous pouvez nous amener vos tonneaux ainsi que des récipients vides et propres (Dame-jeanne) adaptés aux spiritueux.

Nous remplirons ensemble la déclaration pour l'administration fédérale des douanes (taxe sur les alcools).

## Tarifs

Distillation	Fruits :	CHF 9.- / litre
	Gentiane :	CHF 11.- / litre

Pour les petites quantités (< 5 litres), nous appliquons un forfait de CHF 45.-

En plus de notre travail, vous devrez vous acquitter d'une taxe sur les alcools perçue par l'AFD.

# Distillerie du Haut Vallon

Droit des Convers 115  
2616 Renan



## Taxe sur les alcools

Que les spiritueux soient importés ou fabriqués en Suisse, ils sont soumis à un impôt de CHF 29.- par litre d'alcool pur. Pour un litre d'eau-de-vie de fruits à 42 % vol, il faut donc s'acquitter d'un impôt de CHF 12.20.

Au moyen d'un formulaire, le distillateur à façon annonce au Domaine Alcool (ALK) de l'OFDF des alcools pour qui il a produit tant de litres d'eau-de-vie à partir de telles quantités de matières premières. Par la suite, l'ALK notifie le bordereau d'impôt directement au petit producteur. Pour les personnes privées, la loi sur l'alcool prévoit un avantage fiscal à la condition qu'elles aient mis en œuvre exclusivement des produits du cru ou des matières premières récoltées par leurs soins à l'état sauvage dans le pays. L'impôt est réduit de 30 % sur 30 litres d'alcool pur produits par année. Toute personne qui produit annuellement plus de 200 litres à 100 % de spiritueux entre dans la catégorie des producteurs professionnels. (Texte de l'AFD).

Nous sommes bien sûr à votre disposition pour toute information complémentaire.