

TEMPS ALLOUÉ POUR LA DISTILLATION –Alsace-Moselle

Quantité Mise en œuvre (tous fruits)	Alambic de 125 L (Bain-marie rempli au 4/5)	Alambic de 100 L (Bain-marie rempli au 4/5)
100 L	8 H	8 h
150 L	8 H	8 h
200 L	9 H	12 h
250 L	12 H	12 h
300 L	12 H	16 h
350 L	16 H	20 h
400 L	16 H	20 h
450 L	20 H	24 h
500 L	20 h	28 h
550 L	24 H	28 h
600 L	24 H	32 h
650 L	28 H	36 h
700 L	28 H	36 h
750 L	32 H	40 h
800 L	32 H	40 h

RENDEMENT MINIMUM

Quantité	Matières (Fruits)	Rendement
1 hl	Abricots	3 litres
1 hl	Autres baies	2 litres
1 hl	Autres fruits à noyaux	3 litres
1 hl	Autres fruits à pépins	1,5 litres
1 hl	Baies de genièvre	1,5 litres
1 hl	Cassis	2 litres
1 hl	Cerises	4,5 litres
1 hl	Cidre	2,5 litres
1 hl	Coings	1,5 litres
1 hl	Framboises	2 litres
1 hl	Groseilles	2 litres
1 hl	Jus fermenté de pommes	2,5 litres
1 hl	Lie de cidre	2 litres
1 hl	Lie de vin liquide	3 litres
1 hl	Lie de vin pressuré	2 litres
1 hl	Marc de fruits à pépins	1 litre
1 hl	Marc de raisin	1,5 litres
1 hl	Mirabelles	5 litres
1 hl	Mûres	2 litres
1 hl	Nêfles	1,5 litres
1 hl	Pêches	3 litres
1 hl	Prunelles	3 litres
1 hl	Prunes	3 litres
1 hl	Quetsches	4 litres
1 hl	Raisins	4,5 litres
1 hl	Reine-claude	4 litres
1 hl	Sorbier	1,5 litres
1 hl	Sureau	2 litres
1 hl	Topinambours	3,5 litres