

Définition :

La liqueur est
une boisson spiritueuse

- titrant au moins à 15°
- et dont la teneur en sucre est au minimum 100 G par litre

Obtenue par l'aromatisation :

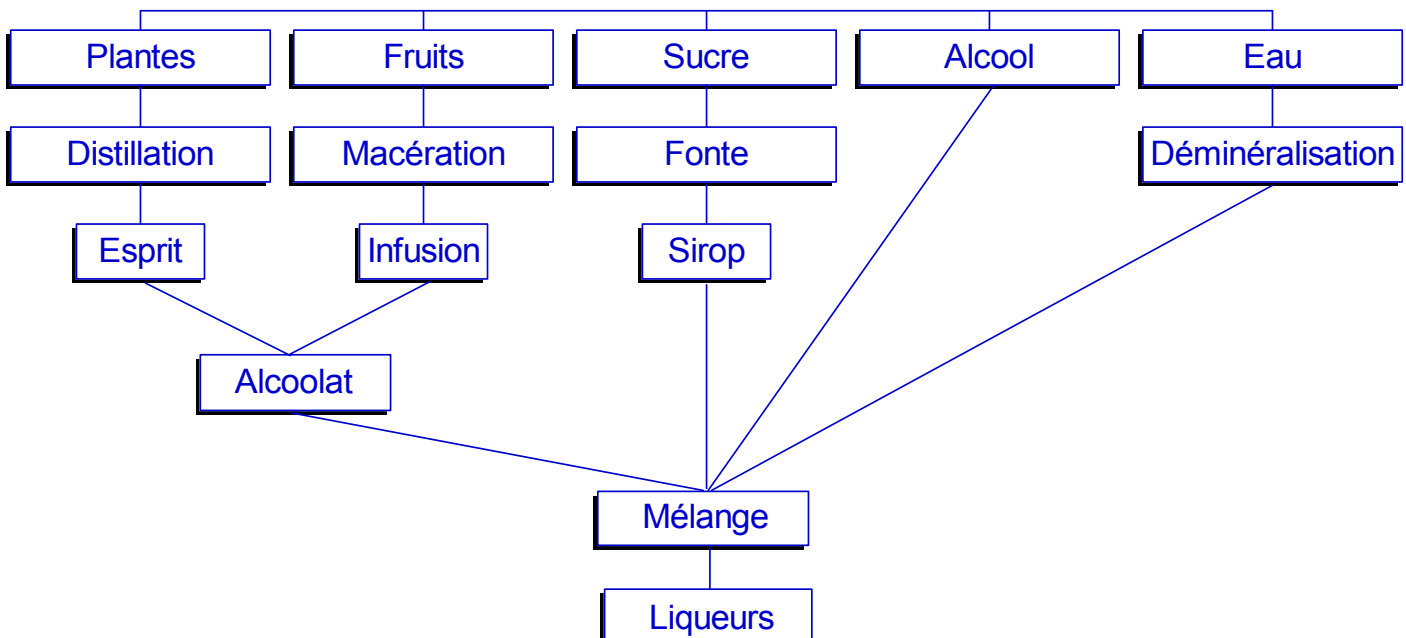
D'un alcool éthylique d'origine agricole

D'un distillat d'origine agricole

D'un mélange de boissons spiritueuses édulcorées et éventuellement additionnés de produits d'origine agricole

Elaboration d'une liqueur

TABLEAU DE SYNTHÈSE



➤ **La distillation :**

Procédé d'extraction à chaud, les matières premières sont des plantes

La distillation se fait dans un alambic et le processus se décompose en 4 étapes :

- 1) mettre le mélange (solution hydro-alcoolique + matière à distiller) dans la cucurbit de l'alambic.
- 2) repos
- 3) distillation (chauffage au bain-marie et dégagement des vapeurs)
- 4) réfrigération (condensation des vapeurs dans le serpentin)

On obtient alors le distillat.

Le distillat est soumis à une seconde pour éliminer les flegmes (mauvais goûts). Le Distillat subit le même procédé que précédemment avec en plus une étape de séparation des vapeurs pour obtenir l'esprit avec séparation des notes de tête et de cœur et élimination des flegmes.(Rectification)

➤ **La macération**

Procédé d'extraction à froid, les matières premières sont des fruits

Le processus de macération est composé de 6 étapes :

- 1) Macération des fruits dans une solution hydro-alcoolique
- 2) Remuage des fruits
- 3) Pressage au clair (obtention du premier jus)
- 4) Pressage des fruits restants (jus de presse)
- 5) Mélange du premier jus et du jus de presse
- 6) Filtration

On obtient alors une infusion titrant de 25° à 35°

➤ **L'alcoolat**

Le mélange de l'esprit et de l'infusion donne naissance à **l'alcoolat**.

L'alcoolat est le concentré aromatique d'une liqueur.

C'est donc le mélange :

- D'esprits : Solution alcoolique aromatisée obtenue par distillation
- D'infusions : Solution alcoolique aromatisée obtenue par macération
- D'esprits et d'infusions

Enfin la préparation d'une liqueur se compose de 6 étapes :

- 1) Dosage (Alcoolat + alcool neutre à 96° + sirop de sucre + eau déminéralisée+ colorants éventuels)
- 2) Dodinage : mélange des ingrédients
- 3) Repos
- 4) Réfrigération
- 5) Filtration
- 6) Mise en bouteille