



Association Fruits et fleurs

Durée estimée de distillation (tous fruits)

Quantité	Alambic de 100 L (Bain marie rempli au 4/5)
80L	5h
100L	8h
150L	8h
200L	12h
250L	12h
300L	16h

Rendement estimé

Quantité	Matières (Fruits)	Rendement (Alcool à 100 %)
100L	Jus fermenté de pommes	2,5 litres
100L	Poires	1,5 litres
100L	Raisins	4,5 litres
100L	Marc de raisin	1,5 litres
100L	Coings	1,5 litres
100L	Cerises	4,5 litres
100L	Mirabelles	5 litres
100L	Pêches	3 litres
100L	Prunes et prunelles	3 litres
100L	Quetsches	4 litres
100L	Reine-Claude	4 litres

Ces informations sont une estimation. Ils dépendent de la qualité du moût à distiller, du bois utilisé, et de la dextérité du bouilleur de cru. La responsabilité de l'association ne peut en aucune façon être invoquée en cas de différence avec les valeurs obtenues.