

Formation à la DISTILLATION MODERNE 2^{ème} Niveau
à LORQUIN (57790) Salle des Fêtes (Mairie) – 41, Rue Général Leclerc
le 02 Mai 2026

08h00 à 08h30

I – Présentation :

- ✂ Accueil et But de la Formation
- ✂ Mot du Président local
- ✂ Mot de M. le Maire



08h30 à 12h30

II – Partie Technique:
M. Daniel HAESINGER

Approfondissement des recommandations de la formation 1^{er} niveau sur :

- ❖ Les matières premières, leurs composants
- ❖ Les différents fruits



Un quart d'heure de 10h à 10h15

- ❖ La préparation du moût, la fermentation
- ❖ Le traitement spécifique à adapter aux différentes sortes de fruits
- ❖ Les produits pour le traitement du moût

12h30 à 14h30

DÉJEUNER (25,- €)

Y compris café/croissant d'accueil le matin et apéritif (autres boissons en sus)

Approfondissement des recommandations de la formation 1^{er} niveau sur :

- ❖ Les différents types d'appareils à distiller
- ❖ Le fractionnement des distillats, tête, cœur, queue de passe
- ❖ Les produits issus des distillations modernes ou traditionnelles
- ❖ L'alcoométrie
- ❖ La composition de l'eau, sa dureté
- ❖ La finition des eaux-de-vie, la filtration
- ❖ Le stockage et le vieillissement des eaux-de-vie
- ❖ La préparation d'une macération selon le type de fruit à distiller

14h30 à 17h00

- ✚ Questions/Réponses
- ✚ Fin de la Formation à 17h00

Pour tous renseignements s'adresser :

1 à l'UDSAH MOSELLE:

Président UDSA: raymond.loos@udsah-moselle.com Tél. : 06 66 24 87 64

2 à l'Association d'Arboriculture de Lorquin et Environs

Bulletin d'inscription à renvoyer avant le 19 Avril 2026 à :

M. Patrick DESSERTENNE

Mail : arboriculteurs2lorquin@gmail.com

129, Rue Charly Ochs

57790 LORQUIN

Tél. : 06 85 26 23 88

