

DIRECTION GENERALE DES IMPOTS

ECOLE NATIONALE DES IMPOTS

SERIE 2 C.I.

ELEMENTS DE TECHNOLOGIE APPLIQUEE

CIDRE - POIRE - HYDROMEL

02-02

JANVIER 1974

S O M M A I R E

CIDRE ET POIRE

Définitions

Fabrication du cidre

Réglementation des manipulations

I - manipulations autorisées

- sur les moûts

- sur les produits achevés

II - manipulations interdites

- sur les moûts

- sur les produits achevés

HYDROMEL

Définition

Préparation

Manipulations

CIDRE ET POIRE
=====

DEFINITIONS -

Le cidre et le poiré sont des boissons qui proviennent exclusivement de la fermentation respective du jus de pommes et de poires fraîches extrait avec ou sans addition d'eau potable (1).

Pour être considérés comme propres à la consommation, les cidres et les poirés doivent présenter, entre autres, les caractéristiques suivantes :

- richesse alcoolique totale (alcool acquis et en puissance) égale ou supérieure à 5° ;
- acidité volatile exprimée en acide sulfurique : 1,8 gramme au maximum par litre.

En outre, les produits dénommés "cidre doux" ou "poiré doux" ne doivent renfermer au maximum que 3° d'alcool acquis.

Enfin, le terme "mousseux" est réservé aux cidres et aux poirés dont l'effervescence résulte exclusivement de la fermentation alcoolique.

FABRICATION DU CIDRE -

Les pommes à cidre sont cultivées dans les régions de la France où le raisin ne peut mûrir : Normandie, Bretagne et Maine.

Récoltées de septembre à novembre, elles sont broyées ou râpées en menus fragments (sans que soient écrasés les pépins). Cette première opération s'appelle le "pilage".

Après quelques heures de cuvage, la pulpe ainsi obtenue est pressée (2) et le jus est recueilli en cuve ou en tonneau où il est mis en fermentation. Cette fermentation dure beaucoup plus longtemps que celle du vin et on la pousse plus ou moins suivant le type de cidre que l'on veut fabriquer (sec ou doux).

Le cidre s'éclaircit lorsque la fermentation se ralentit, les lies se déposant au fond des cuves. On le soutire alors et on l'entrepose dans des récipients maintenus à basse température.

Le cidre "nouveau" est doux et sucré. La fermentation continuant lentement, il devient mousseux si on le met en bouteille à ce moment-là.

(1) La dénomination cidre ou poiré "pur jus" est réservée aux produits obtenus sans addition d'eau.

(2) On utilise à cette fin des pressoirs dans lesquels on dispose alternativement des lits de paille de seigle et des couches de pommes écrasées.
Dans certaines régions, le pressurage est remplacé par le procédé de la diffusion qui donne un meilleur rendement.

La richesse alcoolique du cidre est faible. Elle se situe autour de 5° pour le cidre ordinaire (1) et varie de 5° à 9° pour le cidre pur jus.

Pauvre en tanin et en tartrates, le cidre vieillit très mal.

Quant aux lies et aux marcs ils sont dirigés respectivement vers la distillation et l'alimentation du bétail.

REGLEMENTATION DES MANIPULATIONS SUR LES MOUTS ET SUR LES PRODUITS ACHEVES -

I - Manipulations autorisées

Les opérations qui ont pour objet la préparation régulière ou la conservation des cidres et des poirés sont autorisées. Citons par exemple :

a) Manipulations sur les moûts

- addition de moûts concentrés de pommes ou de poires fraîches (2)
- addition de tanin
- traitement à l'anhydride sulfureux (2)
- concentration des moûts (2)
- mouillage du moût
- etc...

b) Manipulations sur les cidres et les poirés

- coupages des cidres ou des poirés entre eux (3)
- coupages des cidres avec des poirés
- collages
- addition de tanin, d'acide citrique, d'acide tartrique
- coloration à l'aide de cochenille, de caramel, d'infusion de chicorée, etc...
- pasteurisation, filtrage, traitement par l'oxygène gazeux pur, concentration
- etc...

II - Manipulations interdites

a) sur les moûts

- emploi de glucose
- manipulations allant au delà des limites permises par la réglementation.

(1) Appelé encore "cidre marchand"

(2) Il n'y a pas, au cas particulier, de limitations comparables à celles existant pour le vin.

(3) A noter qu'il est admis que certains produits impropres en l'état à la consommation puissent servir au coupage des cidres et des poirés. Bien entendu, après le coupage, les produits en cause doivent avoir les caractéristiques des cidres et des poirés propres à la consommation.

b) sur les cidres et les poirés

- mouillage. Seul le mouillage des produits achevés est interdit. Sur le plan fiscal, cette opération aurait pour effet de transformer la boisson en cause en une dilution alcoolique soumise aux droits et régime de l'alcool.
- Emploi du sucre pour la préparation de cidres ou poirés non mousseux. Cet emploi est exclusivement autorisé pour la préparation des cidres et poirés mousseux et gazéifiés.
- Vinage (1) des produits destinés à la consommation intérieure. Le vinage n'est autorisé que pour les produits devant être transportés à longue distance par voie de mer (à l'exception de l'Angleterre).

(1) addition d'alcool

HYDROMEL
=====

DEFINITION -

Etymologie : lat. hydromeli- du grec "húdor", eau, et "meli", miel.

L'hydromel est une boisson fermentée préparée avec :

- du miel
- de l'eau (10 fois le poids du miel)
- de la levure de vin, de cidre ou de bière.

La teneur alcoolique varie de 3 à 5° GL

Son usage est très peu répandu.

PREPARATION -

Le mélange des produits visés supra fermente au bout de quelques heures, une écume abondante étant rejetée par la bonde du tonneau. Lorsque la fermentation arrive près de son terme on ajoute de l'hydromel achevé, on bouche le tonneau et on abandonne pendant plusieurs mois le produit à une fermentation secondaire qui lui donnera son bouquet définitif. Après soutirage et collage, l'hydromel est prêt à être consommé.

MANIPULATIONS -

Sont autorisées, les manipulations suivantes :

- le traitement par l'anhydride sulfureux,
- la coloration au moyen de cochenille ou d'oseille,
- les collages au moyen des clarifiants consacrés par l'usage,
- l'addition de certains produits chimiques soit pour assurer une fermentation régulière (phosphate d'ammoniaque cristallisé pur et phosphate bicalcique pur), soit pour stabiliser le produit (acide sorbique pur, sorbate de sodium ou de potassium, acide tartrique, etc...)

Par contre, l'addition de sucre ou d'alcool transformerait l'hydromel en une dilution alcoolique soumise aux droits et régime de l'alcool.

