

Distillerie REIMONENQ
BELLEVUE - SAINTE ROSE
97115 GUADELOUPE
Téléphone: 28.70.04 / 28.79.92



*Vous présente:— Trois Siècles d'Histoire sur la CANNE A SUCRE et le RHUM,
— Sa Boutique.*

*La Canne est originaire de l'Inde.
Elle a été introduite aux Antilles en 1644.*

De la Canne, on obtient:

- A) Le sucre, la Mélasse (résidu du sucre) distillée
c'est le Rhum INDUSTRIEL.*
- B) Le RHUM AGRICOLE provient de la distillation
du Pur Jus de CANNE, appelé VESOU.*
- C) La BAGASSE sert de COMBUSTIBLE pour les
Chaudières.*
- D) Le FOURRAGE destiné aux Animaux
(feuilles de canne).*



La Préparation du Sol est très importante.

Aux Antilles, les plantations se font d'AVRIL à JUILLET.

*Le cycle végétatif de la CANNE A SUCRE,
comprend:*

- Sélection des Boutures:*
- Germination et Levée:
Les boutures d'environ 3 nœuds sont placées
dans un sillon et sont recouvertes de 3 à 5 cm
de terre.*
- Tallage et Croissance:
Une bouture peut donner 5 à 20 Tiges.*
- Maturation:
Aux Antilles, elle se situe entre Février et Juin.
Un hectare de Canne peut donner entre 60 et
100 Tonnes.*

LA FERMENTATION du VESOU ou JUS DE CANNE:

La Canne à Sucre, contient des Levures Naturelles et fermente environ 1 heure après le BROYAGE.

Les levures SACCHAROMYCES transforment le sucre du jus en alcool.

La Fermentation se fait dans des Cuves de 200 à 400 Hl à l'air libre.

Elle peut durer entre 12 et 48 heures.

Le Jus fermenté s'appelle « LA GRAPPE » ou VIN.

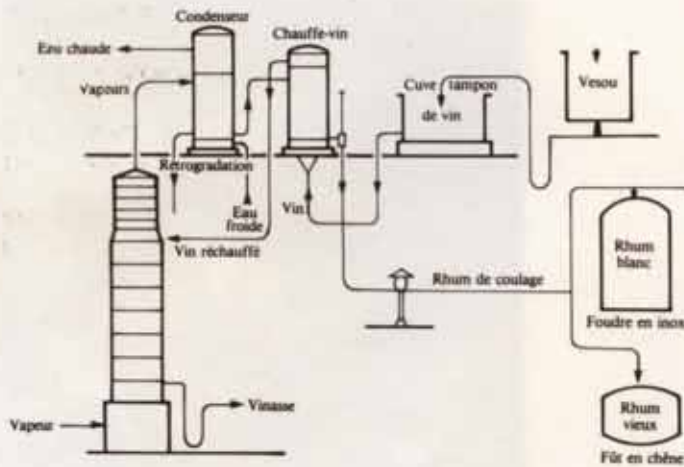


LA DISTILLATION:

Le principe de la distillation est de séparer l'ALCOOL du Jus Fermenté. (GRAPPE ou VIN)

La Colonne à distiller fonctionne avec de la Vapeur et comprend 4 parties importantes.

- Le Bac à VIN
- Le Chauffe Vin
- le Condenseur
- La Colonne.



Le RHUM de COULAGE est limpide et titre à la sortie de la Colonne entre 60° et 80° d'Alcool.

ALAMBIC:

dit du Père LABAT
est constitué d'une Chaudière en CUIVRE à feu direct,
surmontée d'un COL de CYGNE et d'un SERPENTIN.

L'ALCOOL se vaporise entre 78° à 92°, passe par le
Serpentin baignant dans de l'eau Froide et se LIQUEFIE.

Le Résidu s'appelle la VINASSE. (90% Eau et Résidu)

