

## Описание способа получения

### 1. Сорты сидровых плодов:

Сорта яблонь и груш определены в приложении к настоящим техническим условиям.

Яблони, посаженные по всему саду, на 70% и более относятся к фенольным сортам, а на 15% и менее — к кислым сортам.

Яблони, посаженные по всему саду, на 20% и более площади относятся к местным сортам.

### 2. Управление фруктовым садом:

Сады состоят из яблонь или груш, выращиваемых либо в режиме «высокий ствол», либо в режиме «низкий стембель».

Сады, заложенные после 31 декабря 1997 года и засаженные яблонями «высокоствольными», имеют максимальную плотность посадки 250 деревьев на гектар. Сады, заложенные после 31 декабря 1997 года и засаженные «высокоствольными» грушами, имеют максимальную плотность посадки 150 деревьев на гектар.

Сады, созданные после 31 декабря 1997 года и управляемые по принципу «низкие стволы», имеют максимальную плотность посадки 1000 деревьев на гектар.

Деревья с «высоким стволом» составляют не менее 50 деревьев или 10% площадей, посаженных на ферме и предназначенных для производства спиртовых напитков, которые, вероятно, получают выгоду от контролируемого наименования происхождения «Кальвадос». Уход за садами предполагает контроль за развитием деревьев и травяного покрова, а также борьбу с омелой на яблонях. Орошение запрещено после того, как яблони или груши начнут плодоносить.

Яблонями «Высокоствольными» называют деревья, у которых стартовая высота ветвей на стволе больше или равна 1,60 метра. «Низкоствольные» яблони – это деревья, у которых стартовая высота ветвей на стволе менее 1,60 метра.

«Высокоствольные» груши – это деревья, у которых стартовая высота ветвей на стволе больше или равна 1,80 метра.

Сады с «высоким стеблем» покрыты травой, за исключением деревьев, которые можно пропалывать на расстоянии не более 0,30 метра. В «низкостебельных» садах засаживают травой, за исключением рядов, которые можно пропалывать на полосах максимальной шириной 0,50 метра с каждой стороны ряда.

### 3. Сбор, транспортировка и хранение сырья:

Плоды собирают в хорошей зрелости, транспортируют, обрабатывают и хранят в условиях, обеспечивающих их хорошее состояние во время отжима сока.

### 4. Максимальные выходы и ввод в производство:

Максимальная средняя урожайность производственных садов установлена на уровне 35 тонн или 263 гектолитров суслу с гектара для садов с «низкими стеблями» и 25 тонн или 188 гектолитров суслу с гектара для садов с «высокостебельными» растениями. Максимальная средняя нагрузка «высокоствольных» садов составляет 500 килограммов плодов или 3,7 гектолитров суслу на яблоню и 625 килограммов или 4,7 гектолитров суслу на грушу.

Молодые деревья учитываются только для производства плодов, предназначенных для производства контролируемого наименования по происхождению «Кальвадос», начиная с: -

седьмого года, следующего за тем, в течение которого посадка была произведена до 31 мая, для деревьев, выращенных в «высоких стеблях» »;

- третий год, следующий за тем, в котором посадка осуществлялась до 31 мая для деревьев, выращенных в «низких стволах».

### 5. Экстракция сока и производство суслу:

не менее 50% фруктов, используемых на производственном участке, происходят из садов с «высокими стеблями».

Плоды измельчают или натирают на терке до получения мякоти. Сок добывают прессованием. Дополнительную экстракцию после отжима можно проводить добавлением холодной воды только следующими способами:

- непрерывная экстракция холодной водой сока, еще содержащегося в выжимках (диффузия);  
- прессование после мацерации выжимок в холодной воде (ремиаж).

Сок, остающийся в выжимках, полученных после отжима, имеет минимальное содержание сахара 48 граммов на литр. Его либо исключают из производства коньячных спиртов, которые, вероятно, получают выгоду от контролируемого обозначения места происхождения «Кальвадос», либо немедленно включают в полученный сок, до начала ферментации, во время первого отжима с получением выжимок, из которых оно извлечено.

Соки, полученные при сушке отработанных выжимок, использовать нельзя.

На тонну использованных фруктов можно получить не более 950 литров сусла.

Любое обогащение сока сахарами запрещено.

6. Аналитические критерии для материала, подвергаемого ферментации, или продукта, подлежащего перегонке:

Полученные сусла перед началом ферментации имеют минимальную натуральную сахариметрическую плотность 78 граммов на литр.

Сидры или перри при перегонке содержат минимальную крепость спирта 4,5% по объему при 20°C.

7. Проведение ферментации:

Брожение сусла проводится медленно и автономно, что запрещает использование:

- пастеризации, газификации, подкисления. или подслащивание;
- любые продукты, которые могут задержать начало брожения, например консерванты, антисептики, антиоксиданты;
- любой процесс, который может ускорить начало ферментации, например, нагревание, дрожжи, добавление питательных веществ.

8. Дистилляция:

Сидры или перри перегоняют либо с помощью процесса перегонки железа, либо с помощью многоступенчатого процесса непрерывной перегонки с обратным холодильником.

Между извлечением сока и перегонкой устанавливается минимальный период в двадцать восемь дней, в течение которого происходило брожение.

Котел перегонного аппарата нагревается на открытом огне или по косвенному паровому контуру для оборудования, существующего на день утверждения технических условий.

Перегонка железа осуществляется с использованием перегонных кубов, состоящих из котла с последовательными загрузками, капители с сидронагревателем или без него и змеевика с хладагентом, все эти элементы изготовлены из меди. Максимальная емкость котла – 30 гектолитров, включая 25 гектолитров загрузки.

Крепость алкоголя по объему в хороших тостах после второй перегонки или глажения составляет менее 72% в дневной таре спиртных напитков.

Многоступенчатую непрерывную перегонку с обратным холодильником осуществляют с помощью дистилляционного аппарата, состоящего из котла, дистилляционной колонны, разделенной на 2 цилиндрические секции, обычно называемые «вытяжной колонной» и «концентрационной колонной», внутри которых расположены тарелки, снабженные барботажными элементами, нагреватель для сидра и, возможно, водяной конденсатор. Все эти элементы изготовлены из меди. Эти устройства для дистилляции имеют устройства для извлечения голов и хвостов.

Они рассчитаны и смонтированы таким образом, чтобы при максимальном расходе устройств в 250 гектолитров сырья за 24 часа работы получать дистиллят, имеющий объемную крепость спирта менее 72%, в суточном сборнике воды. -вода.-жизнь. Вытяжная колонна имеет максимум 19 тарелок, ее максимальная высота составляет 4,5 метра, а диаметр - 0,70 метра. Концентрационная колонна имеет максимум 12 тарелок и имеет максимальную высоту 2,1 метра и диаметр 0,6 метра. Барботажные элементы представляют собой туннели или колпаки. Извлечение голов осуществляется на парах дистиллята или предварительно нагретого сидра. Извлечение хвостов осуществляется на остаточной жидкости, циркулирующей в нижней части концентрационной колонны.

9. Выдержка:

спиртные напитки, которые, вероятно, получают выгоду от контролируемого обозначения происхождения «Кальвадос», предназначенные для непосредственного потребления человеком, выдерживаются после дистилляции в емкостях из сидячего или черешкового дуба или их скрещивания в течение периода минимум двух лет с 1 июля, следующего за днем. дистилляция.

Под погребом мы подразумеваем все здания одного и того же оператора, в которых выдерживаются спиртные напитки. **Используемые погреба для выдержки соответствуют следующим характеристикам:**

- влажность и температура в погребах регулируются естественным путем, без внешней установки, за счет изоляции и вентиляции помещений;
- в каждом погребе имеется бочка небольшой вместимости, состоящая из бочек или бочек вместимостью не более 20 гектолитров. Вместимость этой бочки малой вместимости составляет не менее 15% от вместимости всей бочки винодельни или объема спиртов

выдержкой менее 2 лет, хранящихся на винодельне.

10. Традиционные методы производства:

Окрашивание, а также добавление настоя дубовой щепы и продуктов, определенных в пункте 3 Приложения I к Регламенту (ЕС) № 110/2008, разрешено таким образом, чтобы их влияние на бренди было менее 4. степени затемнения. Затемнение, выраженное в степени, получается как разница между общей крепостью спирта по объему и фактической крепостью спирта по объему.