

MONARC : Modulation des Notes Aromatiques des Calvados



Contexte

La filière du Calvados a un impact territorial fort en Normandie de par son image et son implantation locale. Ce projet de recherche répond à une demande de la filière avec l'Interprofession des Appellations Contrôlées (IDAC) visant à augmenter le caractère fruité tout en réduisant l'agressivité de ces eaux de vie afin de diversifier la consommation du Calvados (cocktail, apéritif) et de moderniser son image.

Objectifs

- Donner des outils aux producteurs pour élaborer et trouver des solutions technologiques applicables pour augmenter le caractère fruité des eaux-de-vie pendant toute la durée de vie du produit.
- Identifier des leviers pour limiter les déviations aromatiques diminuant le caractère fruité des produits.

Ce projet doit contribuer au développement d'outils d'aide à la décision pour :

- aider au suivi des cidres de distillation (contrôle de fermentation, levurage, température,...)
- cadrer les dégustations pour déterminer la qualité intrinsèque des eaux-de-vie
- optimiser le moment de distillation en fonction de la qualité du cidre à distiller
- optimiser les pourcentages de coupes à effectuer en fonction de la qualité du cidre à distiller et déterminer la part du procédé de distillation dans la qualité du produit sorti d'alambic.

Projet co-financé par le Fonds Européen de Développement Régional et la Région Normandie

DURÉE DU PROJET

Janvier 2017- Décembre 2020

PARTENAIRES



PRODUCTEURS



FINANCEMENT

