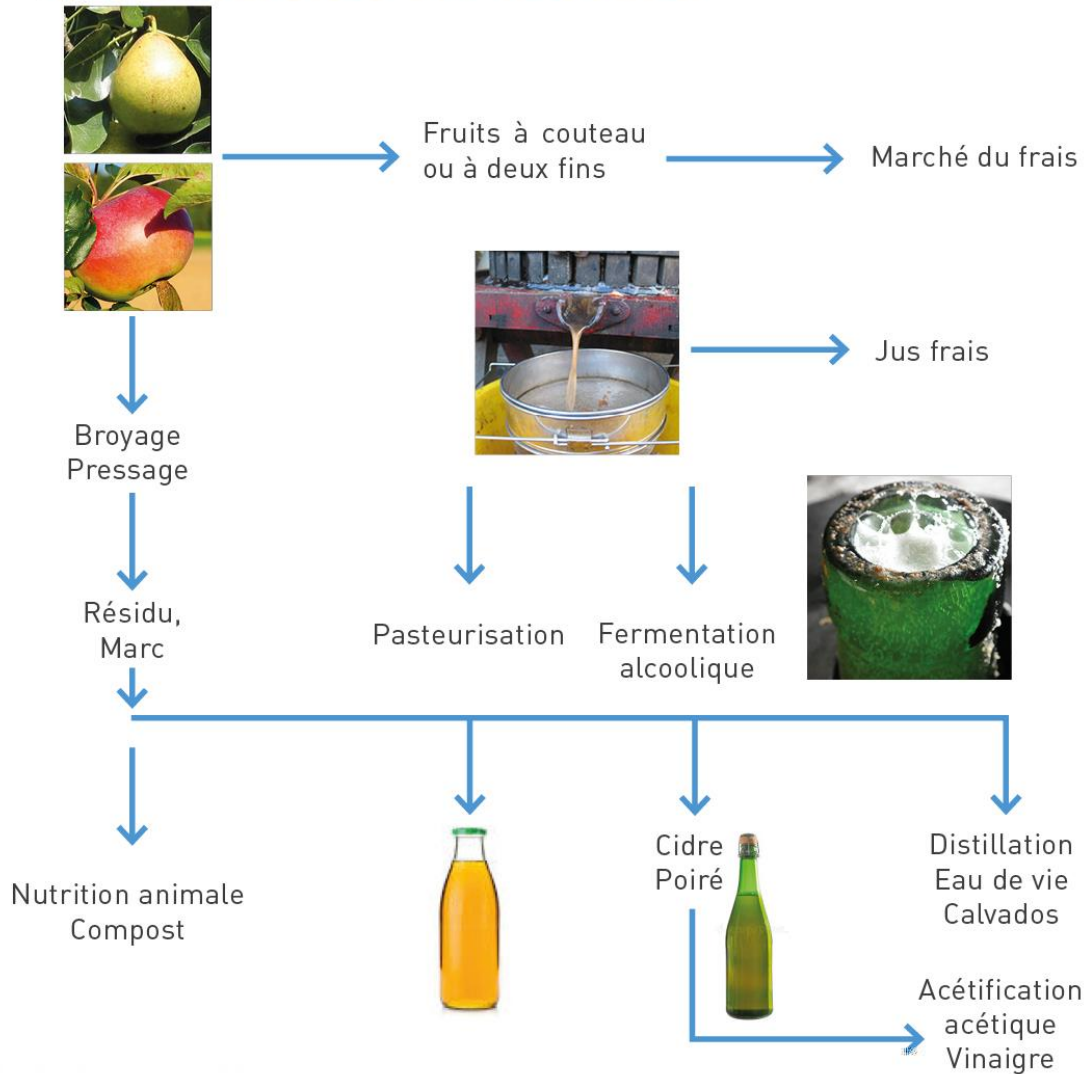


POMMES ET POIRES DES PRODUITS EN CASCADE



- Pasteurisation : chauffage à 78°C durant 15 minutes.
- Fermentation alcoolique : transformation naturelle du sucre en alcool éthylique par des levures (champignons).

- Acétification : l'alcool devient vinaigre sous l'influence de bactéries acétiques.
- Distillation : extraction de l'alcool et des composés aromatiques par vaporisation (78°C) puis condensation.

