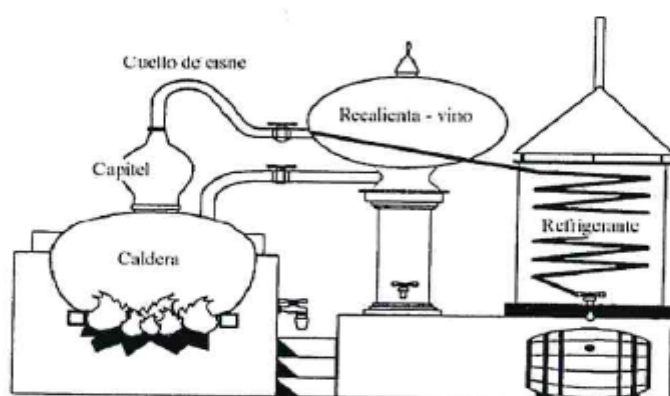


HOLLANDE D'ALAMBIC

DESCRIPTION:

C'est le produit obtenu par la distillation en Alambic Charentais (Double Distillation Continue) de vins sains, nets et sans SO₂ qui préservent des nombreux composants secondaires propres du vin, avec une graduation alcoolique environ 72%. Le système de Double Distillation implicite fait que les Hollandes de l'Alambic joignent leurs réminiscences viniques à une sensation de propreté et franchise.

Le système de distillation permet de une manière discontinue et en deux étapes obtenir des Hollandes avec une vineusité remarquable. Le système de chauffage du vin est pour l'injection de vapeur indirecte donc il n'y a pas de contact entre le vapeur de l'eau et le vin en utilisant un serpentin conducteur. La première distillation, appelé Brouilli, sera re-distillé pour l'obtention des Hollandes de 72%.



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Valeur Standard	Unités	Procédure
Taux d'Alcool Volumétrique	±72%	% alcool V/V	Dénsimétrie
Substances Volatiles	2000-3500	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
pH	3,1-4,5	Unités de pH	Electrochimique
Methanol	200-600	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Acétate d'Ethyle	20-150	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Propanol	250-400	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Butanol	0-10	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC

Isobutanol	300-600	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Alcool Amylique	1400-1900	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Impuretés Totales	2000-3500	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Coleur:** Incolore
- **Odeur:** Vineux. Florale. Fruité.
- **Goût:** Arômes secondaires du vin. Très net.