

Vous avez quelques arbres fruitiers

(pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, vignes ...)

Vous pouvez distiller...

Lorsque vous faites distiller votre production de fruits par un bouilleur ambulant, vous bénéficiez d'une détaxe de 50% sur les 10 premiers litres d'alcool pur (soit 20 litres à 50°).

Un professionnel proche de chez vous, conseillé et reconnu par le syndicat national des Distillateurs Ambulants peut vous renseigner.

COMMENT FAIRE :

Récoltez vos fruits murs, sains, pas de branches, de feuilles, de cailloux. Broyez-les dans un fût en matière plastique propre avec un couvercle fermant hermétiquement, un tuyau partant du couvercle et allant dans une bouteille d'eau pleine.

Pas de fer, pas d'air.

LE MOMENT VENU DE LA DISTILLATION :

Votre bouilleur établira pour vous le laissez-passer pour le transport des matières premières.

Vous lui réglez d'une part sa façon pour le travail effectué, et d'autre part les taxes dues au Trésor Public.

Le volume minimum requis pour distiller est de 50 kgs

