

# LIQ – Dégustation et élaboration des liqueurs

**PUBLIC CONCERNÉ** Liquoristes en activité ou en projet, techniciens, commerciaux, marketeurs...  
La formation s'adresse aux personnes qui veulent produire des liqueurs ou qui souhaitent monter en connaissances et en compétences sur l'élaboration en prenant en compte tous les paramètres.

**OBJECTIFS** Déguster les liqueurs de manière professionnelle, identifier le rôle des différentes variables dans l'élaboration d'une liqueur, choisir un matériel adapté à la production, tenir compte de la réglementation et des contraintes de certaines recettes.

## PROGRAMME

### Approche légale, technique et sensorielle de la liquoristerie

#### Les ingrédients

- Les plantes, les fruits et les épices, les bases laitières
- Les produits édulcorants, l'eau, l'alcool, les arômes naturels
- La couleur et les colorants

#### Le process d'élaboration

- Les assemblages
- L'extraction par macération (degré, température, durée) ou par distillation
- La réduction progressive, l'homogénéisation, l'adjonction du sucre ou édulcorants, la filtration et l'embouteillage

#### Les mesures et les contrôles

- Les différents TAV
- Les pertes de volumes en macération
- Les phénomènes de troubles
- Les risques de molécules toxiques
- Le cas des alcools "arrangés"

#### Ateliers pratiques

- Dégustations commentées représentatives des différents styles de produits
- Création d'une liqueur de plantes par macérat et d'une liqueur de type triple sec par macérat et distillat

## METHODE PEDAGOGIQUE

Approche théorique et opérationnelle sous forme de travaux pratiques

Evaluation des acquis, certificat de réalisation

6/10 participants

Durée: 2 jours /14 heures

Fréquence : 3/4 sessions par an en présentiel

Horaires : 9 h 00 – 17 h 30



**Une formation dédiée aux liquoristes comme à ceux qui veulent connaître ce secteur en détail**