

# LIQ – Perfectionnement et élaboration des liqueurs

**PUBLIC CONCERNÉ :** Néo-distillateurs, liquoristes en activité, techniciens... La formation s'adresse aux personnes qui veulent produire des liqueurs ou qui souhaitent monter en compétence sur l'élaboration en prenant en compte tous les paramètres.

## OBJECTIFS

Identifier le rôle des différentes variables dans la production d'une liqueur.  
Choisir un matériel adapté et tenir compte des contraintes de certaines recettes.  
Mettre en œuvre un protocole d'élaboration d'une recette pilote.

## PROGRAMME

### Les ingrédients

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

### Le process d'élaboration

- 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 risques de molécules toxiques
- Le cas des alcools "arrangés"

### Ateliers pratiques

- Création d'une liqueur de plantes par macérat et d'une liqueur de type triple sec par macérats et distillats

## METHODE PEDAGOGIQUE

Approche théorique et opérationnelle sous forme de travaux pratiques.

Sanction: évaluation des acquis  
certificat de réalisation

4/8 participants

DURÉE: 1 jour/7 heures

DATE et LIEU: 2 sessions par an

HORAIRES : 9H – 17H30



**Une formation dédiée aux  
nouveaux liquoristes comme  
à ceux qui mènent une réflexion  
autour d'un process existant**