















RECORD P.26



SCHÉMA RHUM P.30



Après la pesée et la mesure du PH* et de la teneur en sucre, les cannes sont ensuite hachées et défibrées.



La canne est broyée et aspergée d'eau. Le jus est récolté dans des canaux, il est filtré, puis pompé jusqu'aux cuves de fermentation.



Le rhum est vieillu en fût.



La récolte de canne à sucre se fait de février à juin.



La distillation s'effectue dans une grande cuve. En chauffant le rhum, on sépare l'eau de l'alcool et des composants aromatiques qu'il contient.



Lors de la fermentation, sous l'action de levures, le sucre présent dans le jus de canne, est transformé en alcool.

