

RATAFIA DE COING

Choisir des coings à bonne maturité, éliminer au couteau toute pourriture.

Broyer les coings (j'ai fabriqué un broyeur idéal).

Presser (j'ai fabriqué deux presseurs, un de 100l et un plus petit de 60 l)

Filtrer et décanter le jus.

Peser le jus au mustimètre, pour en déterminer la teneur en sucre (en général c'est de l'ordre de 1040,1045 soit après fermentation un degré alcoolique possible entre 4 et 5°).

Sucrer le jus afin d'obtenir une densité de 1090 à 1100, c'est-à-dire une équivalence degré alcoolique de 12 à 13°.

Le jus est prêt.

Peser l'alcool de fruits avec l'alcoomètre. Supposons qu'il titre 50° et que vous en avez 10 litres.

Calcul : $50^{\circ} \times 10l = 500^{\circ}$, considérant que votre ratafia doit titrer 18° (à 18° il n'y plus aucun de départ de fermentation et le produit est harmonieux en bouche). $500^{\circ} : 18 = 27,7$ litres de ratafia.

Puisque vous aviez 10 l d'alcool, il faut donc mélanger 17,7 litres de jus, arrondi à 18 litres.

Autre calcul : votre alcool de fruit ne titre que 45°.

$45^{\circ} \times 10l = 450^{\circ}$, comme votre ratafia doit toujours faire 18°, nous obtenons : $450^{\circ} : 18 = 25$ litres de ratafia. Il n'y a donc que 15 litres de jus à mélanger au lieu de 18 litres dans le premier exemple.

Déguster pour vous assurer de la bonne qualité gustative de votre ratafia, puis laisser vieillir dans un même contenant une année avant la mise en bouteille.

Patience et bonne santé. A déguster bien frais.

Recette selon J-C MOIRON.

18 septembre 2020

