

RATAFIA DE RAISIN ou RATAFIA DE BOURGOGNE

La qualité du moût est importante.

Avec le réchauffement climatique et d'une façon plus générale de bonnes conditions climatiques la maturité des raisins est excellente.

Pour faire un bon ratafia de raisin, le moût doit titrer au mustimètre 1092 à 1100, c'est-à-dire une équivalence degré alcoolique de 12 à 13°. Sucrez si besoin.

Choisir un bon marc de raisin, et noter son degré alcoolique (alcoomètre).

Calculs :

Premier exemple avec 10 litres de « goutte » : 10l à 50° = 500°. Considérant que votre ratafia doit titrer 18° (à 18° il n'y aura plus aucun départ de fermentation et le produit est harmonieux en bouche).

500° divisé par 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.

Deuxième exemple : Votre goutte titre 45°. Calcul : 45° x 10 l = 450°, comme votre ratafia doit toujours faire 18°, nous obtenons : 450° divisé par 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.

Pour des quantités plus importantes ; exemple avec **100 litres de moût**. Il faut 56 litres de goutte à 50°.

56l à 50° = 2800° divisé par 18° = 155,5 litres de ratafia de raisin, arrondi à 156 litres.

Ce sont des calculs mathématiques, mais ils doivent servir de base, le reste se fait avec la dégustation. Laisser vieillir et décanter pour mettre en bouteille.

Patience et à votre santé. A déguster bien frais.

Jean-Claude MOIRON

Septembre 2020