

Questionnaire à remplir pour le salon LEVEE DE LA LOIRE 2020

Nom de l'entreprise :

Adresse :

Département :

Site web :

Reseaux Sociaux :

Contact :

Date de création?

Nom du distillateur / de la distillatrice :

Quantité d'alambics :

Type d'alambic 1 : Taille :

Type d'alambic 2 : Taille :

Type d'alambic 3 : Taille :

Type d'alambic 4 : Taille :

Type d'alambic 5 : Taille :

Quantité de bouteilles produites par an (env) :

Labellisé (AB, vegan, demeter, nature&progres, autres) ?

Gamme:

Nom du Spiritueux 1	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 2	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 3	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 4	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 5	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 6	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 7	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 8	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 9	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 10	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Les 12 engagements du Manifeste de la Gnôle Naturelle: ou j'en suis

1. Nous distillons avec des alambics en cuivre conduits à la main.

Oui Non

Commentaire :

2. Nous obtenons nos ingrédients de fermes écologiques (labellisées ou non).

Oui Non

Commentaire :

3. Nous achetons localement auprès de producteurs dont nous connaissons les méthodes de travail et les pratiques sociales.

Oui Non

Commentaire :

4. Nous n'intervenons pas dans la préparation du moût : pas de sulfites, de soude, de peroxyde, de levures externes, d'enzymes (le cas des alcools de grains est à discuter) ou d'exhausteurs de goût. Seule la fermentation naturelle et indigène permet aux arômes du fruit de s'exprimer authentiquement. Les bases vin sont par conséquent des Vins Naturels.

Oui Non

Commentaire :

5. Nous n'utilisons pas d'additifs pour faciliter la distillation, tels que les agents anti-mousse.

Oui Non

Commentaire :

6. Nous n'utilisons pas de base d'alcool éthylique à 96% vol., car celui-ci est de fabrication industrielle.

Oui Non

Commentaire :

7. Nous ne clarifions et ne filtrons pas (charbon actif, protéine de lait, colle de poisson, bentonite etc.): la gnôle naturelle est une boisson vivante. Une filtration douce par gravité et filtre à particule peut être appliquée pour enlever du dépôt.

Oui Non

Commentaire :

8. Nous n'utilisons pas d'additifs tels que colorants, sucre, caramel, acide citrique ou glycérine. Aucune modification de la structure, de la couleur ou du goût, à part si celle-ci est obtenue à partir de procédés comme la macération, la redistillation ou le vieillissement en fût.

Oui Non

Commentaire :

9. Nous stockons dans du bois, du verre, de la pierre, ou de l'innox, mais évitons le plastique à cause de la migration des phtalates.

J'utilise des récipients suivants :

10. Nous portons attention à la qualité de l'eau de dilution.

Mon eau provient de :

11. Nous sommes honnêtes et transparents quant à la provenance et à la qualité de nos produits.

Commentaire :

--

12. Nous sommes engagés dans la réduction de notre impact sur l'écosystème, dans la préservation de l'eau et des énergies ainsi que dans de bonnes relations sociales.

Je suis engagé.e dans des démarches suivantes:

--

Plus d'information :

Des explications, commentaires, informations etc que vous souhaitez intégrer dans la communication :

!! IMPORTANT !!

- Après remplissage, sauvegarder en indiquant votre nom dans le titre du fichier (questionnaire gnole nat_DISTILLERIE XYZ.pdf) et envoyer par mail à communication@atelier-du-bouilleur.fr, je transmets à l'organisation du salon.
- il faut des **photos** pour la communication du salon : de vous, votre distillerie, vos produits, vos pratiques, vos alambics, tout ce que vous trouvez apte !