**Fiche technique**

**Présentation d’un cidre au comité d’agrément IGP Cidre de glace du Québec pour la séance programmée le : / /**

**Envoi des documents aux PCQ :**

2 semaines avant le comité, envoyer la fiche technique et l’analyse du laboratoire (si applicable) à [info@cidreduquebec.com](mailto:info@cidreduquebec.com)

**Envoi des échantillons :**

2 semaines avant le comité, envoyer les échantillons, la fiche technique et l’analyse du laboratoire (si applicable) à l’attention de Mme Marie-Josée Gauvreau

SAQ – Comité d’agrément – Cidre de glace du Québec – IGP

1501, rue des Futailles

Montréal – QC H1N 3P1

*• Compléter une fiche par produit à faire certifier*

*• Lorsque le cidre est monovariétal, compléter la ligne variété 1 uniquement.*

*• Si le cidre provient d’une seule cuvée, compléter la ligne cuvée 1 uniquement.*

*• Merci de compléter obligatoirement tous les champs marqués d’une \*.*

**Vente en succursale\* Cidre vendu à la SAQ □ Cidre non vendu à la SAQ □**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Analyse du laboratoire\*** | **Analyse réalisée □ (fournir une copie)** | | **Analyse à faire par la SAQ □** | |
| **Échantillons envoyés\*** | **2 x 750 ml □** | **3 x 375 ml □** | | **6 x 200 ml □** |
| **Nom de la cidrerie\*** |  | | | |
| **Nom commercial du cidre\*** |  | | | |
| **Code SAQ** |  | | | |
| **Millésime (si applicable)** |  | | | |
| **Concentration des sucres\*** | Cryo extraction **□**  Cryo concentration **□** | | | |
| **Spécificités techniques** | Élevage en barrique **□** Autre (précisez) **□** | | | |
| **Type de cidre de glace\*** | Tranquille **□** Pétillant □Mousseux □ | | | |
| **Variétés de pommes utilisées\*** | **Nom de la variété** | **Année de récolte** | | **% de l’assemblage** |
| Variété 1 |  |  | |  |
| Variété 2 |  |  | |  |
| Variété 3 |  |  | |  |
| Variété 4 |  |  | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Taux de sucre du moût (°B)\*** |  |
| **Teneur finale en alcool (%)\*** |  |
| **Teneur finale en sucre (g/l)\*** |  |
| **Acidité totale (g/l) \***  **(cocher le type d’acide)** | **□** (a.tartrique)  **□** (a.acétique)  **□** (a.sulfurique) |
| **Acidité volatile (g/l) \* (cocher le type d’acide)** | **□** (a.tartrique)  **□** (a.acétique)  **□** (a.sulfurique) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Numéro de lot\*** |  | |
| **Volume du lot (l)\*** |  | |
| **Nombre de bouteilles et format prévus** |  | |
| **Date d’embouteillage prévue** |  | |
| **Identification des cuvées\*** | **Numéro de cuvée** | **Volume (l)** |
| Cuvée 1 |  |  |
| Cuvée 2 |  |  |
| Cuvée 3 |  |  |
| Cuvée 4 |  |  |

**Analyses de laboratoire requises pour le comité d’agrément**

• Titre alcoométrique volume (%/v) : compris entre 9 et 13 %/vol.

• Sucres réducteurs (g/l) : supérieur ou égal à 140 g/l

Le produit présenté doit avoir été analysé avant la dégustation par un laboratoire reconnu[[1]](#footnote-1) pour déterminer sa conformité aux normes établies par la réglementation en vigueur et confirmer l’innocuité et la qualité de celui-ci.

**Note importante sur le produit fini**

Nous entendons par produit fini un cidre mis en bouteille. Un cidre de cuve est acceptable aux conditions suivantes :

• Le cidre doit être identique, au niveau organoleptique, au produit destiné à être embouteillé.

• Le cidre doit au minimum être filtré et avoir une apparence claire et limpide.

• Seuls les produits stabilisants (ex. SO2, acide ascorbique) peuvent différer de la composition finale, à condition que le goût ne soit pas modifié.

**Nom du responsable de la cidrerie :**

**Date :**

**Signature :**

1. Laboratoire de la Société des alcools du Québec, un laboratoire reconnu par celle-ci ou encore un laboratoire accrédité ISO 17025. La liste est disponible auprès du CVAQ. [↑](#footnote-ref-1)