



MAICAL : Maîtrise de la fabrication des Calvados

Le projet MAICAL fait suite au projet MoNArC mené entre 2017 et 2020. Il répond à une demande de la filière cidricole normande. Les ventes de Calvados sont en recul depuis 1990. La filière cherche à mettre sur le marché des produits plus fruités. Les cahiers des charges des AOC Calvados et Calvados Pays d'Auge ont été modifiés en 2015. Ces modifications ont ouvert la voie à de nouvelles pratiques technologiques (levurage, nutriments, contrôle des températures).

Afin de répondre à ces enjeux, le projet s'articule autour de quatre lots. Ces lots remontent graduellement la chaîne de fabrication, dont le premier lot vise à comprendre la constitution de l'arôme du Calvados. Des plans d'expérience sensoriels seront menés sur une eau-de-vie neutre qui permettront d'identifier les composés volatils impactant le fruité. Le deuxième lot évalue l'impact de la matière première. Environ quarante-cinq variétés seront criblées (acidulées, poiriers, riches en polyphénols). L'objectif est de déterminer leur aptitude à produire des cidres de distillation fruités. Le troisième lot porte sur le pilotage de la fermentation alcoolique dont les paramètres clés seront étudiés : oxygène, bourbes, lipides, azote, souches levuriennes. Un protocole de propagation de levures sera mis au point. Enfin, le quatrième lot assurera la gestion et la diffusion des résultats. Des essais de transfert seront réalisés en cidrerie, des distillations pilotes et des journées techniques filière seront organisées. L'objectif final est de proposer aux producteurs des itinéraires concrets.

Ce projet est cofinancé par l'Union européenne et la Région Normandie.



Cofinancé par
l'Union européenne



RÉGION
NORMANDIE



UNICID

