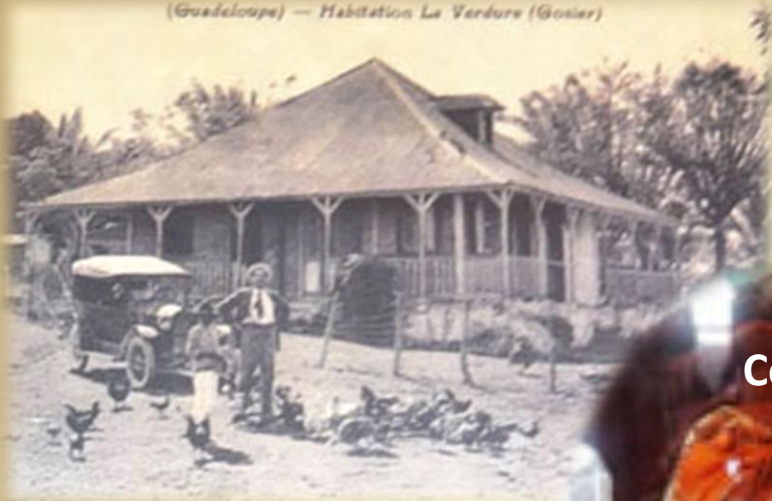




Sainte - Rose

(Guadeloupe) — Habitation La Verdure (Gosier)



Coiffe

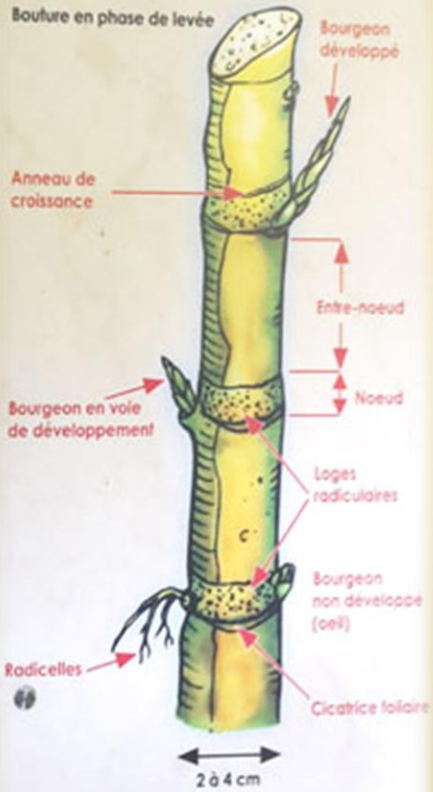


En sable

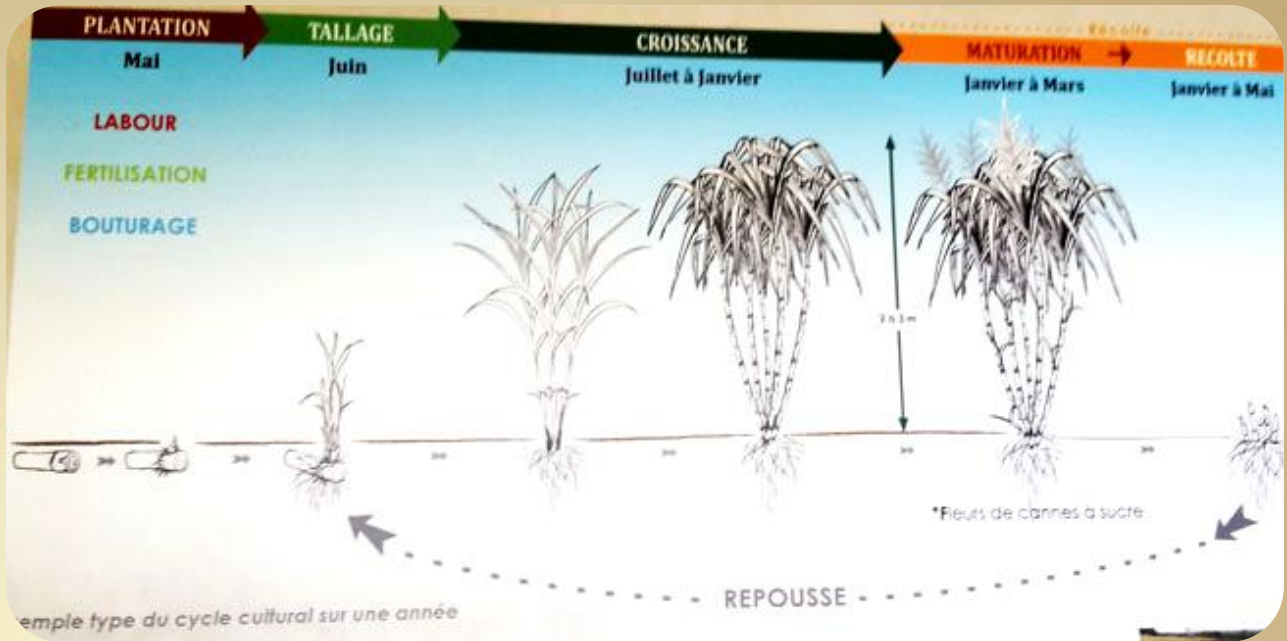


Description de la canne

La tige est composée d'une succession de nœuds et porte des feuilles atteignant 1 à 2 mètres de long et 3 à 8 cm de large. Ses racines d'environ 60 cm peuvent descendre jusqu'à 4 mètres suivant les sols. Le sucre est concentré dans la tige.



1 tonne de cannes = 150 kg de saccharose en moyenne



5

LA FERMENTATION

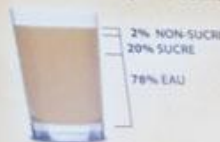
L'origine des Arômes

Une fois le jus de canne à sucre récupéré en-dessous des moulins, celui-ci est filtré puis pompé dans une cuve de fermentation. La fermentation dure en moyenne 36 heures, étape clé pendant laquelle le sucre contenu dans le jus est transformé en alcool sous l'action des levures.

La préparation du jus de canne (moût)

Le jus de canne est naturellement très riche en sucre. La préparation du moût consiste à mélanger du jus de canne à l'eau, de manière à obtenir une concentration en sucre de l'ordre de 95 g/L. Cette préparation est importante pour le bon déroulement de la fermentation. Pour estimer cette concentration au cours du remplissage, on mesure la densité du jus à l'aide d'un densimètre. Il s'agit de la masse volumique du moût divisée par la masse volumique de l'eau. Lorsque la richesse est faible, la quantité d'eau à ajouter est réduite.

Composition du jus de canne



Questions

Réponses

6

LA DISTILLATION

Un procédé mystérieux

La distillation du vin de canne, appelé *groppe*, consiste à extraire l'alcool du jus fermenté afin d'obtenir une eau de vie qui titre entre 70 et 85%vol en sortie de colonne à distiller.

La distillation à repasse (XVIIIème siècle)

On qualifie cette distillation de discontinu car le jus doit repasser plusieurs fois dans l'alambic pour augmenter sa concentration en alcool.



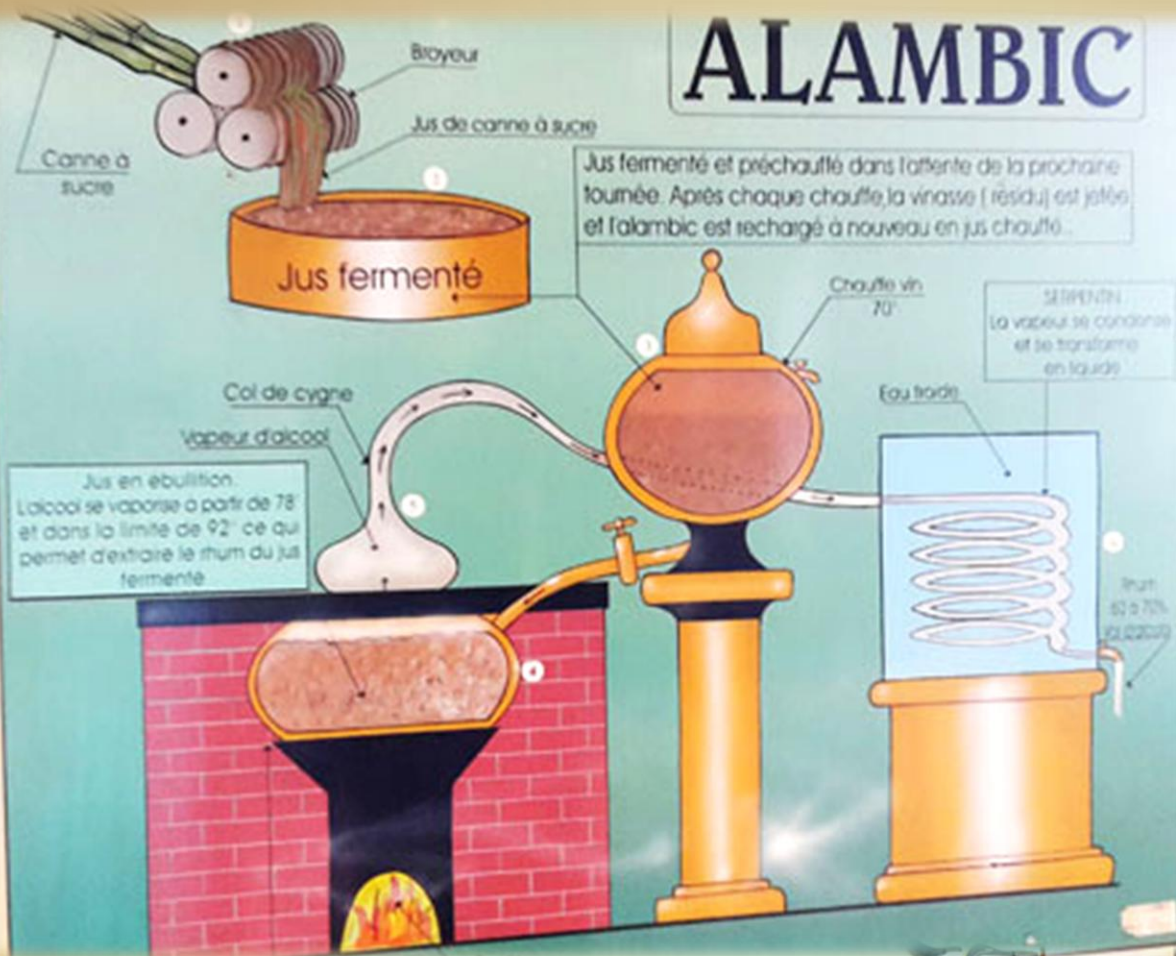
La distillation continue (XIXème siècle)

La vapeur est injectée à la base de la colonne de distillation et le jus est envoyé depuis le sommet. Pour extraire un maximum d'alcool, il suffit de chauffer le jus entre 78° et 98°. Le jus s'écoule à travers les plateaux de la colonne. En rencontrant la vapeur, il va balboter et créer de la vapeur d'alcool ainsi que des composants aromatiques. Ces derniers vont se liquéfier et donner le rhum de coulage.



Le principe de la double colonne mis en oeuvre par Mrs. COGAT et REIMONENQ

ALAMBIC



Les animaux du Musée du Rhum





Scènes de vie au Musée du Rhum





Les voiliers au Musée du Rhum





**Les insectes du
Musée du Rhum**



Phasme



Guadeloupe

LE RHUM

*Le RHUM c'est la fleur du soleil,
Trame magique du reve,
Sang nouveau d'une génération en transe
Le rhum, c'est un bandeau noir
Sur les yeux de la raison
L'arc en ciel imaginaire
Dans le ciel serein de l'ame,
Clef qui ouvre les portes de l'insolite
Mais aussi celle de la Poésie.
Le rhum, c'est le balbutiement de la vie
Le glas de la mort
C'est l'enchantement fantasmagorique
Des chimères
L'éclair fulgurant de la déraison.
Le rhum, c'est le plaisir parfumé
D'un nectar qui enchante
C'est un sourire qui s'ébauche
Un rire qui éclate
C'est l'oeil qui se trouble
Et l'oubli dans l'euphorie.*

ARY EBROIN

Musée du Rhum

