



# SIROP D'ÉRABLE PUR BIOLOGIQUE

PRODUIT DU QUÉBEC, CANADA

## ESCUMINAC

Depuis 1998, le « maître acériculteur » Martin Malenfant produit un sirop d'érable pur biologique de la plus haute qualité. Le village d'Escuminac dans Baie-des-Chaleurs, en Gaspésie, possède une des plus belle forêt centenaire du Québec. Sur ce terroir boréal unique, Érablière ESCUMINAC exploite 500 ha qui sont complètement dédié à la production de sirop d'érable biologiques et de sirop de merisier biologique.

**TYPE :** Sucre naturel - Élaboré par la concentration des sucres contenue dans la sève d'érable, par un processus d'évaporation.

**ORIGINE :** Gaspésie, Province Québec, Canada

**CATÉGORIE :** Médium Canada #1 - 100% pure - Pourcentage de transmission de lumière : 60,4 % / 44 %

**ÉRABLIÈRE :** Situé en Gaspésie, dans la Baie-des-Chaleurs. Forêt plusieurs fois centenaires, entretenue selon un cahier des charges très rigoureux. Culture raisonnée et biologique.

**SOL :** Dépôts sédimentaires datant du dévonien supérieur. Un des sites les plus important au monde concernant les poissons fossiles. La Formation « d'Escuminac » a acquis une renommée mondiale chez les paléontologues spécialistes du Dévonien.

**CERTIFICATION :** Ecocert - 100% Bio

**ENTAILLES :** 65 000

**CLIMAT :** Microclimat boréal idéal. Journées ensoleillées et nuits fraîches. Hivers longs et très froids. Printemps tardif.

**PÉRIODE DE RÉCOLTE :** Avril / Mai

**MÉTHODE :** Aux printemps, lors du dégel, quand le bois des érables se dilate et que la température est positive le jour (+10°C) et négative la nuit, les conditions idéales sont réunies pour le début de la récolte. Durant cette courte période, les érables coulent pour libérer leurs sèves. La sève récoltée doit être bouillie le jour même. Une chauffe à feu vif et de façon constante doit être maîtrisé par l'acériculteur. Tranquillement, l'eau contenue dans la sève s'évapore, les sucres se concentrent doucement. Suite une séquence complexe de réactions moléculaires, quand le sirop atteint la température 104°C et 66°Brix, la sève devient sirop d'érable (pH 7). Produit et embouteillé à l'érablière ESCUMINAC.

**RENDEMENT :** 1 litre de sirop d'érable = 35 litres environ de sève d'érable

**SUCRE :** 66°BRIX / 833 grammes de sucre / L

**MINÉREAUX :** Fer, Calcium, Sodium, Riboflavine, Magnésium, Zinc, Manganèse

**ACÉRICULTEUR :** Martin Malenfant, Propriétaire-Récoltant

NOTES DE DÉGUSTATION :



Œil : Couleur doré, intense et profonde.



Nez : Nez fin, légèrement caramélisé, avec des notes végétales.



Bouche : Densité légère et distingué. Bonne longueur, sucrosité parfaite et équilibré



Accord : viande, poisson, glace - voir piste aromatique



Service : Chambré idéalement



Garde : 3 ans en cave - 6 à 12 mois une fois ouvert - Gardez au frais après ouverture

