



ALAMBICS STUPFLER

Since 1925

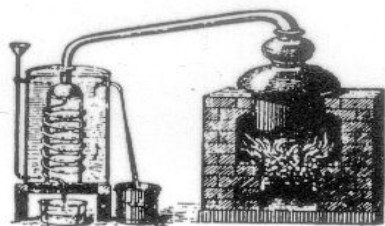
114 - 116 Avenue Alexis Capelle
33130 BEGLES-BORDEAUX (FRANCE)



*La meilleure qualité au meilleur
prix pour vos spiritueux*



ALAMBICS STUPFLER



Implantée à Bordeaux depuis 1925, notre entreprise est spécialisée dans la fabrication d'unités de distillation dédiées à la production **d'eaux de vie Ultra Premium, quelles que soient les matières à distiller** (cidre, bières, vin, mélasses, ou bien plantes mais aussi des marcs et des fruits tels que poires, prunes, pommes, fruits rouges etc.).

Tout au long de ces années, nous avons acquis une expérience irremplaçable qui nous a permis de mettre au point le **Système Exclusif STUPFLER** d'analyse des vapeurs.

Ce procédé unique révolutionne aujourd'hui tous les modes de distillation connus

Les **Alambics STUPFLER** assurent ainsi un excellent rendement tout en permettant d'obtenir au premier jet des **eaux de vie naturelles remarquables par leurs exceptionnelles qualités gustatives** : souplesse en bouche, finesse, rondeur, arômes...

Ces alcools, d'une subtile élégance, présentent des **qualités d'un produit déjà vieilli** et peuvent être comparables à de grands Calvados, Grappa, Whiskies, Cognac, Armagnac, Gin, Vodka et autres eaux de vie **tout en éliminant les très importants coûts financiers liés à des distillations multiples ainsi qu'au vieillissement.**

Toutes nos fabrications sont réalisées sur mesure avec le plus grand soin afin de correspondre parfaitement aux besoins de chaque utilisateur. Leur parfaite présentation et leur aspect traditionnel d'artisanat d'art ont amené plusieurs de nos clients à utiliser nos alambics **dans des projets agrotouristiques.** Cette formule originale a toujours été couronnée de succès en apportant un flux de clientèle attirée vers des produits authentiques de très grande qualité.

Un peu de technique :

Le **Système STUPFLER**, établi à la suite d'une longue série d'études et d'essais prolongés, est conçu afin de produire **des eaux de vie de très haut de gamme de manière rapide et économique.** Son fonctionnement est basé sur le principe de la condensation partielle par un refroidissement finement contrôlé. La différence fondamentale avec les autres systèmes existants se situe, entre autres, dans l'absence de plateaux où les vapeurs traversent des liquides rétrogradés.

Ici, aucun ralentissement ne se produit dans l'analyseur où de très nombreux organes d'échange thermique assurent une grande concentration des vapeurs alcooliques.

Le distillateur peut **très simplement régler à volonté** le degré de coulage du cœur de sa chauffe avec une grande régularité.

Quel que soit votre projet, nous sommes à même de vous fournir un matériel très performant, à la pointe de la technique. N'hésitez pas à nous consulter et nous nous ferons un devoir de mettre toutes nos compétences à votre service, de la conception de votre alambic à la formation de votre personnel.





Technologie exclusive de Distillation STUPFLER

Principales caractéristiques discriminantes

Qualité Ultra Premium des alcools produits, remarquablement aromatiques, ronds, souples et soyeux.

Distillation rapide et très économique grâce à l'obtention d'une importante proportion de cœurs de chauffe sans aucune repasse. Excellent rendement.

Coût de vieillissement particulièrement limité en raison de la grande douceur et de la finesse des alcools obtenus.

Ouverture intégrale de la chaudière permettant la distillation de matières non liquides (marcs, plantes...) qui seront placées dans un panier-grille, lui-même directement extrait de la chaudière en fin de distillation.

Extrême facilité de conduite de l'alambic qui se pilote principalement par un unique contrôle de débit d'eau conditionnant le degré alcoolique de coulage à l'éprouvette : Si le Maître Distillateur souhaite augmenter le taux d'alcool, il lui suffira très simplement d'accroître le débit d'eau sur la **Colonne STUPFLER**.



**Quelques récompenses obtenues avec
« Essential Spirits Alambic Distilleries » à San Francisco, CA**

<http://essentialspirits.com/aboutus.htm>

▪ **« The Wine Enthusiast Magazin » :**

Score de **87/100**

Commentaire : **"Très haut score, spécialement pour un alcool aussi jeune"**

▪ **« First International Sugar Cane Spirits Tasting Competition, Florida »**

Mars 2006

Médailles d'Argent et de Bronze

▪ **« San Francisco World Spirits Competition » :**

Diverses Eaux de Vie (Fruits, Rhums...) :

Septembre 2001 : **Médailles d'Argent et de Bronze**

Septembre 2003, 2005, 2006 : **Médailles d'Or et d'Argent**

Mars 2008 : **Médaille d'Argent** pour « Sgt. Classick Silver »

Mars 2008 : **La prestigieuse DOUBLE MÉDAILLE D'OR** à l'unanimité du jury
pour « Sgt. Classick Gold »

▪ **Gin DH Krahn (New York) :**

International Review of Spirits 2006 : **Médaille d'Or**

International Review of Spirits 2007 : **Médaille d'Or**

International Review of Spirits 2009 : **Médaille d'Or**

Beverage Tasting Institute (Chicago) :

Note : **94/100** *Commentaire :* **Exceptionnel**



▪ « The Spirit Journal » :

Trois Étoiles Septembre 2001 pour le « Bierschnaps Sierra Nevada »

Quatre Étoiles* pour le « Bierschnaps Classick » * (Superbe, produit hautement recommandé)

« (...) L'entrée en bouche est incomparable par rapport aux autres spiritueux que j'ai goûtés durant les quinze dernières années (...) ».

Trois Étoiles en 2005.

Cinq Étoiles* en 2009. * (Référence dans la catégorie, la plus haute et rare récompense)

Récemment en Europe :

▪ « Concours International des Eaux de vie et Liqueurs de Metz, France » :

Dernière récompense obtenue grâce à Sébastien Verdenet pour lequel nous avons construit une distillerie et dont nous avons assuré la formation complète.

L'eau de vie de Kirsch présentée à ce **Concours International en mars 2010** était distillée depuis à peine quelques semaines.

Résultat :

Médaille d'Or