

LA PREPARATION

Elle consiste à faire éclater la fibre de la canne pour faciliter l'extraction du jus. Le coupe-cannes débite la canne en morceaux. Chez Damoiseau, il est complété par un schredder (rouleau équipé de couteaux) qui déchiquette les tissus pour obtenir des filaments encore plus fins.

LE BROYAGE ET L'EXTRACTION

1. la canne déchiquetée passe dans une batterie de moulins qui extraient le jus, appelé vesou, et rejettent la bagasse (résidu fibreux).
2. On facilite ce processus en arrosant d'eau : c'est l'imbibition, qui se déclenche en fonction de la densité du jus. Si nécessaire, on ajoute de l'acide sulfurique afin de maintenir le PH de 4-5.
3. Un système de filtration permet d'éliminer progressivement la folle bagasse (résidus de bagasse en suspension dans l'air) pour obtenir un jus exempt de résidu.

Sans la bagasse : une partie procure de l'énergie à la distillerie, l'autre partie sert à l'amendement des plantations et à l'alimentation animale.

L'atelier de broyage : conduite et entretien

Il faut gérer l'alimentation des moulins, pour obtenir une arrivée régulière de la canne, assurer la régularité du broyage et prévenir les bourrages.

Pas de qualité sans propreté (100% de vigilance = 0% d'incident)

Nettoyer chaque jour tout le matériel (moulins, chaîne de broyage, bac de prélèvement...) permet :

1. d'éliminer le risque de développement bactérien
2. de créer les conditions les plus favorables pour une bonne fermentation.