

LES DIFFERENTES QUALITES DU RHUM

1) Le rhum agricole :

Issu directement du pur jus de canne à sucre, le rhum agricole présente les qualités organoleptiques et gustatives les plus élaborées et les plus savoureuses.

Les pays producteurs de rhum agricole sont :

- les Antilles Françaises ;
- l'Amérique centrale et du Sud (Brésil notamment)
- L'Inde, le Pakistan, l'Indonésie.

Le rhum agricole est dit « traditionnel » lorsqu'il comprend plus de 225 grammes d'éléments non-alcool par litre d'alcool pur. Les Antilles Françaises sont les premiers producteurs de rhum traditionnel agricole au monde.

2) Le rhum industriel (ou rhum de sucrerie) :

Le rhum industriel ou rhum de sucrerie ou encore rhum de mélasse est distillé à partir du moût de mélasse, sous-produit de la fabrication du sucre de canne.

Il est par conséquent fabriqué dans des unités de production dépendant d'une sucrerie, cette dernière fournit la mélasse nécessaire à la fabrication du rhum.

Le rhum de sucrerie est dit « traditionnel » lorsqu'il comprend plus de 225 grammes d'éléments non-alcool par litre d'alcool pur.

Le rhum léger est un rhum traditionnel dont le processus de fabrication permet de limiter à moins de 60 grammes d'éléments non-alcool par litre d'alcool pur. La marque emblématique du rhum léger est Bacardi.

Les rhums de sucrerie traditionnels sont produits principalement aux Antilles et à La Réunion, les rhums de sucrerie et légers sont produits dans la plupart des pays du monde, la mélasse étant un produit facile à transporter.