

# SOMMAIRE

## **Partie 1. Quelques fondamentaux pratiques.**

Chapitre 1. Les analyses œnologiques : praticiens, objectifs et méthodes. Chapitre 2. Bonne analyse cherche bon échantillon. La règle d'or. Chapitre 3. La métrologie expliquée simplement. Chapitre 4. Sécurité et respect de l'environnement liés à la pratique des analyses œnologiques. Chapitre 5. Petit tour du matériel de base des analyses œnologiques manuelles. Chapitre 6. Laboratoires dédiés à la recherche des fraudes.

## **Partie 2. Suivi de la maturation du raisin.**

Chapitre 7. Intérêt et mise en œuvre des contrôles de maturité. Chapitre 8. Appréciation de l'état sanitaire. Chapitre 9. Estimation quantitative du rendement. Chapitre 10. Estimation du degré d'alcool probable. Chapitre 11. Contrôles systématiques d'acidité. Chapitre 12. Indice de maturité. Chapitre 13. Analyses complémentaires relatives à l'acidité. Chapitre 14. Estimation de la maturité phénolique. Chapitre 15. Dégustation des baies.

## **Partie 3. Analyses préfermentaires.**

Chapitre 16. Objectif et modalités de mise en œuvre. Chapitre 17. Estimation du degré probable. Chapitre 18. Analyse de l'acidité totale. Chapitre 19. Mesure du pH. Chapitre 20. Mesure de la densité initiale du moût. Chapitre 21. Contrôle de la fermentescibilité. Chapitre 22. Contrôle du risque de casse oxydasique.

## **Partie 4. Suivi de la fermentation alcoolique.**

Chapitre 23. Deux mesures simples bijournalières. Chapitre 24. Suivi de la densité. Chapitre 25. Suivi de la température. Chapitre 26. Diagnostic de la fin de la fermentation alcoolique. Chapitre 27. Test de tenue à l'air.

## **Partie 5. Suivi de la fermentation malolactique.**

Chapitre 28. Intérêt et techniques de suivi de la fermentation malolactique. Chapitre 29. Diagnostic de la fermentation malolactique par chromatographie. Chapitre 30. Évolution de l'acidité dans les vins.

## **Partie 6. Suivi de l'acidité volatile.**

Chapitre 31. Importance de l'acidité volatile. Chapitre 32. Dosage de l'acidité volatile. Chapitre 33. Mode opératoire du dosage de l'acidité volatile. Chapitre 34. Calcul de l'acidité volatile. Chapitre 35. Interprétation des teneurs en acidité volatile.

## **Partie 7. Suivi des vins pendant l'élevage et la conservation.**

Chapitre 36. Analyse bilan. Chapitre 37. Mesure de la teneur en alcool. Chapitre 38. Contrôle de la richesse en composés phénoliques. Chapitre 39. Contrôle de la teneur en SO<sub>2</sub>. Chapitre 40. Essais de collage. Chapitre 41. Mesure de l'oxygène.

## **Partie 8. Contrôles de la stabilité des vins.**

Chapitre 42. Contrôle préventif de la casse ferrique. Chapitre 43. Contrôle préventif de la casse cuivreuse. Chapitre 44. Tests de tenue. Chapitre 45. Contrôle de la teneur en

potassium. Chapitre 46. Contrôles microbiologiques.

**Partie 9. Contrôles avant le conditionnement.**

Chapitre 47. Contrôle de la turbidité. Chapitre 48. Contrôle de la filtrabilité. Chapitre 49. Contrôle de la teneur en gaz carbonique.

**Partie 10. Bulletins d'analyse.**

Chapitre 50. Méthode d'interprétation des bulletins d'analyse. Chapitre 51. Bulletins de suivi de la maturation. Chapitre 52. Bulletins du suivi de la vinification. Chapitre 53. Bulletins du suivi de l'élevage et de la conservation des vins. Chapitre 54. Bulletins de la préparation des vins au conditionnement. Chapitre 55. Bulletins de contrôle de la qualité et de la conformité.

**Bibliographie. Glossaire. Index.**