

Table des matières

Introduction

1. État des lieux

La préparation du vin	3
La conservation	3
La mise en bouteilles	4
Le vin et son environnement	5

2. Le calendrier de la préparation du vin

La planification de la préparation	11
Les pratiques œnologiques	13

3. La limpidité : comment stabiliser

Troubles et dépôts	17
Le collage	20
Les précipitations	29
La filtration clarifiante	40
La stabilité microbiologique	45

4. L'expression aromatique

Fermeture aromatique et réduction	54
Maîtrise de l'oxygène dissous	56
Entre réduction et oxydation : le bon équilibre au bon moment	61

5. La préparation finale du vin à la mise en bouteilles

La filtration finale : faire le bon choix	64
L'incidence de la filtration sur la constitution et les caractères organoleptiques des vins	73
La maîtrise de l'oxygène	80
La gestion des intrants	85

6. Le choix des matières sèches

La bouteille	91
Le bouchon liège	94

7. Les risques liés au conditionnement final

Les défauts potentiels du vin conditionné	105
Les anomalies liées à la stabilisation	107
L'enrichissement en oxygène non contrôlé et ses conséquences	109
L'hygiène des matériels et des surfaces	113
Le remplissage et le convoyage	120
Le bouchage	121
Concilier qualité et productivité	125

8. Le conditionnement

Exigences et rigueur à chaque étape	129
La dépalettisation	132
Le rinçage des bouteilles	132
Le tirage	135
L'inertage	145
Le bouchage	148
Contrôles et fréquences	159
Le contrôle du vin embouteillé	163

9. Hygiène et qualité

Étapes et règles d'hygiène	170
Locaux et personnel	175
Les circuits (rinçeuse et tireuse)	177
Le bouchage	184
Les procédures de contrôle	189
Hygiène et démarche qualité	191

Conclusion 195

Bibliographie 197

Index 199