

# Table des matières

<b>Introduction</b>	<b>1</b>
<b>1. Définition du style du vin rouge</b>	<b>3</b>
Clés sensorielles	3
Clés conceptuelles	8
<b>2. Caractérisation du raisin</b>	<b>11</b>
Maturité physiologique	11
Maturité technologique	12
Maturité phénolique	12
Maturité aromatique	12
<b>3. Dates de récoltes</b>	<b>13</b>
Évolution du raisin à maturité	13
Capteurs et méthodes	15
Le contrôle de maturité	16
Évaluation sensorielle	18

## **4. Récolte** **27**

Mécanique	27
Tri embarqué	29
Manuelle	31
Organisation des chantiers de récolte	32
Transport vendange	33

## **5. Réception** **35**

L'égrappage	35
Le tri	39
Le convoyage	42
Le sulfitage	45
Caractérisation de la vendange	49

## **6. Actions préfermentaires** **53**

Chauffage de la vendange	53
Macération préfermentaire à froid	63

## **7. Gestion de la fermentation alcoolique** **73**

Levurage	73
Mix de souches	74
Utilisation de souches non saccharomyces	77
Les formes d'azote assimilable par la levure	78
L'Oxygène	79
Fermentation des vinifications spécifiques	86

## 8. Opérations post-fermentaires : la macération 93

Lois de diffusion et pilotage de l'extraction	93
Le remontage	95
Le délestage	98
Le pigeage	99
L'injection de gaz	102
Cuves spécifiques	103
L'extraction statique	107
L'écoulage et le décuve	108
Le pressurage	112

## 9. De la FA à la FML 117

Turbidité	117
Maîtrise des réduits colloïdaux	119
Oxygène	119
Modèle de pilotage de l'apport entre FA et FML	121
Paramétrage de l'apport entre FA et FML	123
Bactéries lactiques : ensemencement ou autochtones	124
Conditions de la fermentation malolactique	125
Achèvement de la fermentation malolactique	127
Caractérisation des vins	128
Opérations correctives	132

## 10. Hygiène et éléments de contrôle qualité 135

Les contaminations au cours de la vinification	135
Les éléments de contrôle	137
Hygiène des locaux et de la vaisselle vinaire	137
Opérations de décontamination des vins en vinification	140

<b>11. Conception et fonctionnement d'un chai de vinification en rouge</b>	<b>145</b>
La cuverie	145
Le transfert	152
La gravité	153
Le laboratoire	154
<b>Conclusion</b>	<b>159</b>
<b>Glossaire</b>	<b>161</b>
<b>Bibliographie</b>	<b>171</b>
<b>Entreprises citées</b>	<b>173</b>
<b>Index</b>	<b>179</b>