

# SOMMAIRE

Introduction .....	p. 9
--------------------	------

## CHAPITRE I : LES COMPOSÉS PHÉNOLIQUES

Nature diversité et propriétés communes .....	p. 21
Origine et intérêts physiologiques .....	p. 59
Intérêt technologique .....	p. 76
Dosage et étude structurale .....	p. 92

## CHAPITRE II : MATURITÉ DES RAISINS NOIRS

Règles de la maturation du raisin .....	p. 109
Maturation et maturité .....	p. 131
Maturité phénolique .....	p. 142
Conduite de la vinification en fonction de la qualité du raisin .....	p. 147
Relation entre qualité du raisin et qualité des vins .....	p. 151

## CHAPITRE III : RÉCOLTE ET TRANSPORT DU RAISIN

Contraintes qualitatives .....	p. 157
Vendanges manuelles ou mécaniques ? .....	p. 159
Importance du respect de l'intégrité des baies .....	p. 161
Bonnes pratiques de convoyage du raisin .....	p. 162
Organisation du tri de la récolte .....	p. 165

## CHAPITRE IV : TRAVAIL DE LA VENDANGE

Théorie et pratique .....	p. 167
Règles générales de travail et de traitement du raisin .....	p. 168
La macération préfermentaire à froid .....	p. 170
Foulage et éraflage .....	p. 173
Importance de la qualité du pompage .....	p. 177
Techniques correctives .....	p. 178

## CHAPITRE V : LES FERMENTATIONS

Spécificité de la vinification en rouge .....	p. 190
Fermentation intracellulaire des baies entières en milieu anaérobie .....	p. 191
Les problèmes thermiques .....	p. 193
Conduite des fermentations .....	p. 199
Répartition de l'activité fermentaire des levures au sein de la cuve. Implications pratiques .....	p. 201
Expérimentation de différents dispositifs de vinification .....	p. 202
Prévention et gestion des arrêts de fermentation .....	p. 205
Repérage de la fin de la fermentation alcoolique .....	p. 209
Fermentation malolactique .....	p. 210

## CHAPITRE VI : EXTRACTION ET ÉVOLUTION DES COMPOSÉS PHÉNOLIQUES PENDANT LA MACÉRATION

Les lois de la macération .....	p. 224
Les Mécanismes d'extraction .....	p. 238
Évolution quantitative et qualitative des composés phénoliques .....	p. 246
Raisonnement de la macération .....	p. 251
Aspects pratiques .....	p. 252

## CHAPITRE VII : LES TECHNOLOGIES D'EXTRACTION ET DE MACÉRATION EN ROUGE

Principes généraux .....	p. 255
Théorie et pratique des remontages .....	p. 256
Le contrôle du facteur marc/jus .....	p. 263
Théorie et pratique du pigeage du marc .....	p. 264
Les nouvelles techniques d'extraction .....	p. 266
Le cas particulier des vinifications autonomes .....	p. 269
Le cas particulier des vinifications en cuves bois .....	p. 273
La thermovinification .....	p. 279

## CHAPITRE VIII : LES ÉCOULAGES

Intérêt et pratiques de l'écoulage .....	p. 287
Choix de la date d'écoulage .....	p. 292

## CHAPITRE IX : LE PRESSURAGE ET LES VINS DE PRESSE

Extraction des jus du marc .....	p. 297
Caractères et qualité des vins de presse .....	p. 300
Problème de stabilisation des vins de presse .....	p. 302
Les presses dans les vins .....	p. 303
Index des tableaux et des figures .....	p. 305
Index alphabétique .....	p. 311
Table des matières .....	p. 323