

TABLE DES MATIÈRES

LE RAISIN	9
Éléments constitutifs.....	9
Constituants organiques	12
la rafle.....	12
la pellicule.....	12
la pulpe.....	19
les pépins.....	30
Maturation du raisin	32
Contrôles de maturation et dates des vendanges	35
Traitements des moûts	40
chaptalisation	40
acidification.....	43
désacidification	45
Notions de fermentation alcoolique.....	47
les levures	47
les conditions de milieu	50
les transformations chimiques.....	52
LES MATÉRIELS	56
machines à vendanger	56
transports, déchargements	56
égrappoirs	57
pressoirs	58
cuves et récipients.....	58
entretien des cuves.....	61
disposition des cuves.....	63
pompes à vin	65

LES VINIFICATIONS.....	67
Réflexions préalables.....	67
Opérations communes.....	68
Sulfitage.....	68
Vinification des vins blancs secs.....	70
pressurage.....	71
levurage.....	72
chaptalisation.....	73
Conduite de la fermentation.....	74
Vinification des vendanges blanches altérées.....	75
Vinification des vins moelleux.....	77
Vinification des vins rouges.....	79
généralités.....	79
Vinification de raisins entiers.....	81
Vinification foulée-égrappée.....	83
disposition des lieux.....	83
traitements de la vendange.....	85
corrections éventuelles.....	87
chaptalisation.....	87
levurage.....	88
réfrigération.....	89
Suivi de la fermentation.....	91
Décuvage et pressurage.....	94
Variantes de la vinification foulée-égrappée.....	96
années chaudes.....	96
macération de pépins.....	96
thermovinification.....	97
Arrêts de fermentation et leur traitement.....	98
Préparation du levain de levures finisseuses.....	101
Vinification des vendanges rouges altérées.....	102

Vinification en rosé	105
Évolution du vin après vinification.....	108

LA FERMENTATION MALOLACTIQUE..... 108

notions élémentaires sur la F.M.L.	109
influence des conditions de milieu	110
bilan de la F.M.L.	112
Mise en pratique de la F.M.L.	114
Altérations d'origine lactique	118
Conservation et traitements des vins nouveaux	121
logement des vins (généralités).....	123
le sulfitage.....	123
logement en fûts neufs	124
tenue des fûts et ouillage.....	126
logement en cuves fermées	127
entretien de la futaille vide	127
Entretien des locaux.....	129