

Pineau des Charentes

ANNÉE 1

Le suivi de qualité durant l'élevage



Le pH est l'élément qui permet de classier le potentiel de stabilité biologique des Pineaux dès leur fabrication.



S'entourer des compétences d'un œnologue pour le suivi d'élevage.



4 critères analytiques à surveiller : SO₂ total, Ac. L. Lactique, acidité volatile, pH.

■ Déguster 2 fois/an son stock de Pineau pour suivre son évolution.



Evaluation de la stabilité microbiologique

	Pineau STABLE	Pineau à SURVEILLER	Pineau à RISQUE
Blanc : valuer pH	< 3,35	3,35 à 3,50	> 3,50
Rosé : valuer pH	< 3,50	3,50 à 3,60	> 3,60
pH du lot :

Date et références de l'analyse de bilan de fabrication :

Le suivi durant l'élevage

Tonneaux n°

Lot de fûts n°

Volume :

Volume :

Commentaires et interventions :

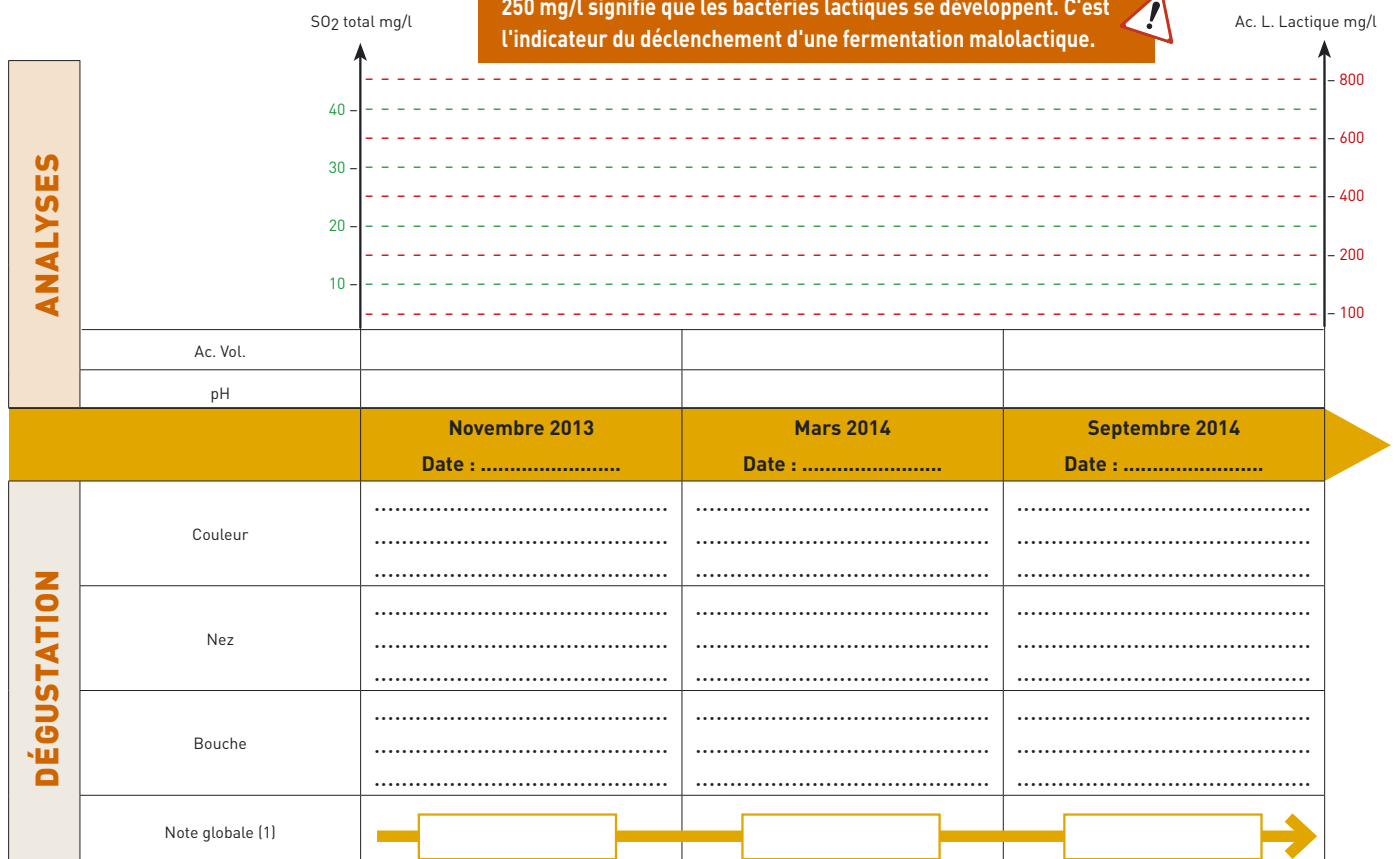
.....

.....

.....

.....

Une augmentation des teneurs en acide L. Lactique supérieure à 250 mg/l signifie que les bactéries lactiques se développent. C'est l'indicateur du déclenchement d'une fermentation malolactique.



Echelle de notation croissante de 1 à 10.

Pineau des Charentes

Fiche de Vinification n°

Blanc

Rosé

Rouge

La récolte

Parcelle

Surface

Cépage

Début de récolte

le : / / 2013. Horaire :

Fin de récolte

le : / / 2013. Horaire :

Surface totale récoltée

.....

Rendement estimé

.....

Optimiser les réglages de la MAV pour obtenir une vendange propre et respectée.



CLIMAT À LA RÉCOLTE

Pluie mm Rosée

Froid °C Tempéré °C

Chaud °C

Apprécier la nature de la vendange

La nature de la vendange à la récolte (TAV, pH, état sanitaire, potentiel aromatique, teneurs en polyphénols) influence fortement la qualité finale des Pineaux. A chaque type de Pineau correspond une maturité idéale des raisins.



■ Etre attentif à la température de la vendange au moment de la récolte.

■ Le botrytis est l'ennemi numéro 1 de la qualité.



	Température vendange	Etat sanitaire (1)	Propreté (2)	Poids estimé	TAV potentiel	Acidité totale/ pH
Caractéristiques de la vendange récoltée						

Bilan de la vendange récoltée :

Sous-mûrie Bonne maturité Sur-mûrie Botrytisée Saine

Vendange froide Vendange tempérée Vendange chaude

(1) Grille d'état sanitaire :

0% sain - 20% pourri
- 5% pourri + 25% pourri
- 10% pourri

(2) Grille propreté vendange :

Passable Bon
Moyen Très bon

Dégustation des goûts

(3) Grille de notation

Absent 0
Peu 1
Moyen 2
Fort 3
Dominant 4

	Oxydé	Bourbeux	Végétal herbacé	Champignon moisi	Equilibré	Fruité et volume en bouche
Intensité (3)						
Commentaires						

Pineau des Charentes

GÉRER LES LOTS DE VENDANGE DU PINEAU DES CHARENTES

Le traitement de la vendange

- Récolter une vendange la plus propre possible.
- Minimiser les phénomènes de trituration et de macération.



Attente entre MAV et chai :

30 mn 1 h Autre :

Tri de la vendange : Egrappage :

Oui Non Oui Non

Fouillage :

Oui Non

La protection des moûts et de la vendange

Protéger la vendange est un acte qualitatif majeur vis-à-vis des précurseurs d'arômes, de la matière colorante et pour éviter les phénomènes d'oxydation.



L'inertage présente l'avantage de ne laisser aucun résidu et provoque un refroidissement de la vendange et des moûts.

	SULFITAGE		INERTAGE	
	Date	Produit Dose	Date	Produit Dose
■ MAV - Benne - Conquet
■ Mise en cuve

La conduite des macérations en rosé et en rouge

A envisager sur de la vendange saine, mûre et propre.



Les macérations pré-fermentaires (pelliculaires) peuvent s'envisager sur les Pineaux blancs avec des cépages aromatiques comme le Colombard. Cela renforce la structure aromatique des moûts et fait chuter les niveaux d'acidité totale.

Macération à froid Macération à chaud

Macération enzymatique Macération à l'alcool

Type d'enzymes utilisés : Dose/hl :

Le suivi des macérations

- Durée macération
- Densité moûts
- T° moûts
- Intensité couleur
- Intensité arômes
- Dégustation (4)

	2 à 4 heures	6 à 8 heures	12 heures	24 heures	36 à heures
Densité moûts					
T° moûts					
Intensité couleur					
Intensité arômes					
Dégustation (4)					

Opération bénéfique à l'extériorisation des arômes, des saveurs de fruits, et à l'extraction de la couleur pour les Pineaux rosés.



Observations :

.....


(4) Grille de dégustation


- 1 Neutre
- 2 Début fruité
- 3 Fruité
- 4 Complexe

La conduite du pressurage

Type de vendange : Macéré Fraîche

Type de pressoir : Capacité :

- Ne jamais surcharger un pressoir. 
- Limiter l'extraction des bourbes pendant le remplissage des cages et la phase de pressurage à basses pressions.
- Les moûts destinés au mutage doivent provenir exclusivement des jus extraits à basses pressions.

Observer la qualité de la vendange et la vitesse et le débit des jus lors des phases à basses pressions permet d'adapter le cycle de pressurage. 



(5) Grille de turbidité :

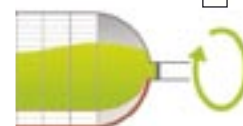
- 1 Clair
- 2 Louche
- 3 Bourbeux
- 4 Très chargé

Le remplissage des Pressoirs

Chargement gravitaire (portes)

Chargement axial

Nombre de rotations

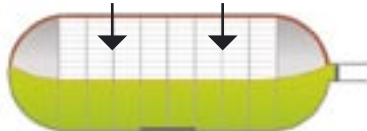


	PRESSOIR 1	PRESSOIR 2	PRESSOIR 2
• Quantité de vendange
• Volume de moûts coulés
• Turbidité des moûts (4)

Le cycle de Pressurage

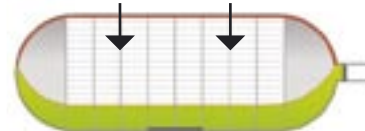
Phase Basses Pressions

Durée.....




Phase Hautes Pressions

Durée.....



	PRESSOIR 1	PRESSOIR 2	PRESSOIR 2
• Volumes coulés en 1 heure
• Volumes coulés à hautes pressions
• Volume total
• Turbidité des moûts (4)

La conduite des débourbages

Un débourbage pas trop intense doit permettre de muter des moûts plus propres mais pas dépouillés des composés bénéfiques à la révélation de la structure aromatique au cours de l'élevage. 

	T° moûts	Densité moûts	Turbidité (5)
Mise en cuve			
12 heures après			

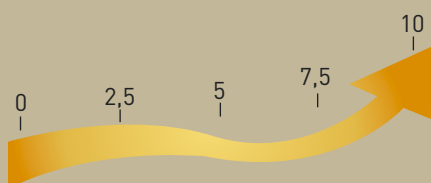
Volume de moût clairs : hl Volume de bourbes : hl

Incorporation des bourbes : OUI NON Traitement des bourbes :

La dégustation des moûts avant mutage

Bilan de la dégustation : / 10

Echelle de notation de 1 à 10



	COULEUR		NEZ			BOUCHE				
	Teinte (1)	Intensité (1)	Fruit (1)	Végétal (1)	Netteté (1)	Equilibre (1)	Fruit (1)	Oxydé (1)	Acide (1)	Astringent (1)
le										

(1) Grille de notation : 0 Absent 1 Peu 2 Moyen 3 Fort 4 Dominant

Le mutage



TAV des eaux de vie : % vol. TAV souhaité du Pineau : % vol.
 Volume du Pineau à élaborer : hl Alcool pur de Pineau : hl AP

Quantité d'eau-de-vie à rajouter à 1 hl de moût :

TAV Pineau % vol. = hl d'eau-de-vie pour muter 1 hl de moût
 TAV eau-de-vie % vol. – TAV Pineau % vol.

Quantité d'eau-de-vie nécessaire à la fabrication de hl de Pineau :

Alcool pur de Pineau = hl d'eau-de-vie à rajouter pour hl de Pineau
 TAV des eaux-de-vie% vol.

Le suivi de qualité de post-mutage

La première homogénéisation doit être réalisée avec le plus grand sérieux. L'idéal est d'homogénéiser plusieurs jours de suite les Pineaux aussitôt leur élaboration.



Pendant la conservation, un suivi régulier de la stabilité biologique des Pineaux est indispensable.



Commentaires :

.....

.....

.....

(1) Grille de notation :

0 Absent 3 Fort
 1 Peu 4 Dominant
 2 Moyen

Bien maîtriser l'hygiène de tous les contenants.



La première homogénéisation

Pompage : Oui Non Autre :
 Brasseur : Oui Non Le :
 Durée :

Les homogénéisations de post-mutage

Pompage Brasseur
 Injection de gaz neutre

Fréquence de 2 fois /semaine durant le 1^{er} mois

Tonneau ou cuve n°

Date : / /	Durée des homogénéisations

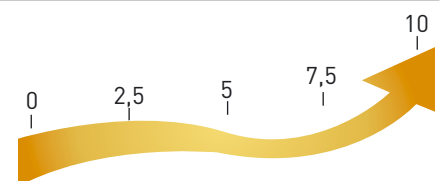
Le bilan analytique avant l'élevage

TAV : Sucres : Acidité totale :
 pH : Cuivre : Ac. L lactique :
 Bulletin d'analyse n° :

La dégustation avant l'élevage

le	DÉGUSTATION									
	COULEUR		NEZ			BOUCHE				
	Teinte (1)	Intensité (1)	Fruit (1)	Végétal (1)	Netteté (1)	Equilibre (1)	Fruit (1)	Oxydé (1)	Acide (1)	Astringent (1)

Bilan de la dégustation : / 10
 Echelle de notation de 1 à 10



Soutirage dans

Tonneaux n° Volume :
 Lot de fûts n° Volume :