

# Vins Blancs

## Le bilan analytique de fin de F.A.

### Sulfitage :

Date :

Dose :

Contrôle analytique :

### Analyse :

Ac. Vol. :

AT:

pH :

Sucres :

TAV :

Bulletin d'analyse n° :

## La dégustation de fin de F.A.

Commentaires : .....

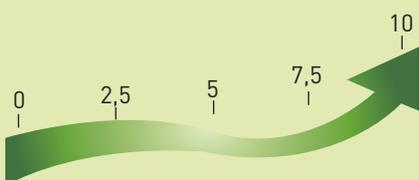
.....

.....

.....

**Bilan de la dégustation :**  / 10

Echelle de notation de 1 à 10



### DÉGUSTATION

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

## L'élevage sur lies

	T° du vin	Ac. Vol.	Moyens techniques	DÉGUSTATION									
				NEZ				BOUCHE					
				Finesse (1)	Intensité (1)	Fruit (1)	Végétal (1)	Fruit (1)	Equilibre (1)	Astringence (1)	Longueur (1)	Structure (1)	
le .....													
le .....													
le .....													
le .....													
le .....													

■ La dégustation des vins en élevage sur lies ne peut être abordée sans un minimum de formation.



A moduler selon le type de vin que l'on cherche à élaborer.



Opération qui renforce la structure aromatique des vins.



Date :

Apport d'enzymes : OUI  NON

Produit :

Dose :

Bâtonnage commencé le :

# Vins Blancs

## L'hygiène pendant les vendanges

- MATÉRIEL DE RÉCOLTE • TRANSPORT
- EXTRACTION DES JUS • CUVERIE • SOL
- TUYAUX • POMPE :

Approche d'hygiène commune :

OUI  NON

Intervention quotidienne :

OUI  NON

Autre : .....

.....

**NETTOYAGE UNIQUEMENT À L'EAU :**

OUI  NON

Origine de l'eau :

.....

.....

.....

Eau gros débit  H. Pression Froid

H. Pression Chaud

**NETTOYAGE CHIMIQUE ET DÉSINFECTION :**

Intervention quotidienne :

OUI  NON

Autre : .....

.....

NETTOYAGE CHIMIQUE			DÉSINFECTION		
Produit	Dose	Test de rinçage	Produit	Dose	Test de rinçage
.....					.....
.....					.....
.....					.....
.....					.....

**MOYEN :**

**Pulvérisation :**

Oui  Non

**Canon à mousse :**

Oui  Non

**Rinçage gros volume d'eau :**

Oui  Non

**Rinçage H.P. froid :**

Oui  Non

**Rinçage H.P. chaud :**

Oui  Non

## Exigences de sécurité alimentaire

Recueillir les fiches de données de sécurité, les fiches techniques et les certificats d'alimentarité de tous les consommables utilisés au cours de la vinification, les produits d'hygiène, les LSA, les activateurs...



**Enregistrer les interventions de maintenance ordinaires et exceptionnelles :**

Dates	Commentaires



# Vins Blancs

Fiche de Vinification n° .....

## 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

S'intéresser à la nature de la vendange est un acte de vinification important.



- Attention aux lots de vendanges sous-mûris, sur-mûris, botrytisés et hétérogènes.
- Etre attentif à la température de la vendange au moment de la récolte.
- Adapter les cadences de récolte à la capacité de pressurage et aux moyens de maîtrise thermique du chai.



	Température vendange	Etat sanitaire (1)	Propreté (2)	Poids estimé	TAV potentiel	Acidité totale/ pH
<b>Caractéristiques de la vendange récoltée</b>						
<b>Bilan de la vendange récoltée :</b>						
Sous-mûrie <input type="checkbox"/>	Bonne maturité <input type="checkbox"/>	Sur-mûrie <input type="checkbox"/>	Botrytisée <input type="checkbox"/>	Saine <input type="checkbox"/>		
Vendange froide <input type="checkbox"/>	Vendange tempérée <input type="checkbox"/>	Vendange chaude <input type="checkbox"/>				

### (1) Grille d'état sanitaire :

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

### (2) Grille propreté vendange :

Passable  
Moyen  
Bon  
Très bon

## Dégustation des moûts

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

### (3) Grille de notation

Absent 0  
Peu 1  
Moyen 2  
Fort 3  
Dominant 4

## Le traitement de la vendange

### Attente entre MAV et chai :

30 mn  1h  Autre : .....h.....mn

### Egrappage :

Oui  Non

### Tri :

Oui  Non

### Egouttage :

Oui  Non

Minimiser les phénomènes de trituration.



# Vins Blancs

## GÉRER LES LOTS DE VENDANGE INTERVENANT DANS LA VINIFICATION

### La protection des moûts et de la vendange

Protéger la vendange est un acte qualitatif majeur.



Opérations indispensables pour préserver les précurseurs d'arômes.



	SULFITAGE		AC. ASCORBIQUE		INERTAGE	
	Date	Produit Dose	Date	Produit Dose	Date	Produit Dose
■ MAV - Benne - Réception Pressurage	.....	.....	.....	.....	.....	.....
■ Mise en cuve	.....	.....	.....	.....	.....	.....

### La macération pelliculaire

Envisageables que sur de la vendange saine et à moduler selon le type de vin recherché.



Enzymage : Date ..... Produit Dose .....

Cuve n° .....	Date	T° moûts	Densité
Durée			
Dégustation	.....	.....	.....

### La conduite de pressurage

Type de vendange

Type de pressoir

Macérée

Fraîche

Capacité :

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



- Ne jamais surcharger un pressoir.
- Limiter l'extraction des bourbes pendant le remplissage des cages et la phase de pressurage à basses pressions.

Laisser le temps au jus de s'écouler est un principe essentiel de bonne conduite du pressurage.



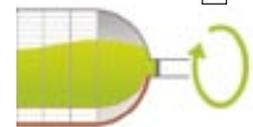
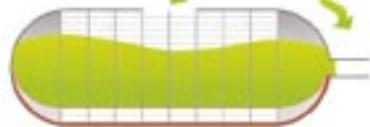
- Minimiser les phénomènes de trituration.
- Privilégier les phases de basse pression. Ne pas rechercher des assèchements extrêmes même en cas de petit rendement.

#### Le remplissage des Pressoirs

Chargement gravitaire (portes)

Chargement axial

Nombre de rotations

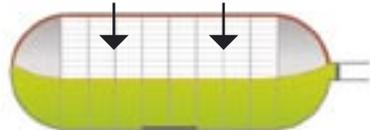


	PRESSOIR 1	PRESSOIR 2	PRESSOIR 2
• Quantité de vendange	.....	.....	.....
• Volume de moûts coulés	.....	.....	.....
• Turbidité des moûts (4)	.....	.....	.....

#### Le cycle de Pressurage

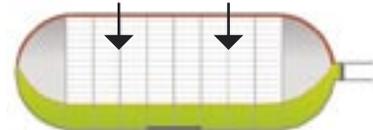
Phase Basses Pressions

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)	.....	.....	.....

(4) Grille de turbidité :

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

# D'UNE CUVE DE VINS BLANCS

## La conduite des stabulations à froid

Opération surtout bénéfique pour la structure en bouche des moûts et des vins. Bien maîtriser le refroidissement et une protection vis-à-vis de l'oxydation sont indispensables.



Oui  Non  Température du moût :  °C

### Conduite :

Refroidissement :  Protection :   
Inertage  Sulfitage  Durée :

## La conduite des débourbages

Valider la qualité du débourbage par un test de turbidité en laboratoire est fortement conseillé.



Dégustations : .....  
.....  
.....  
.....  
.....

Cuve n° :  Volume :   
Température du moût :  °C Durée débouillage :   
Analyse avant débouillage :  Traitements :   
SO<sub>2</sub>L :  SO<sub>2</sub> Actif :  Azote Ass :  Ac. Gluconique :   
Volume des jus clairs :  Turbidité après débouillage :   
Volume des bourbes :  Traitement des bourbes :

## Anticiper les besoins thermiques

On ne peut pas élaborer de vins blancs secs de qualité sans moyens thermiques performants.



Vinifier à basses températures est un acte qualitatif majeur vis-à-vis de la révélation du potentiel aromatique.



Température du moût à la mise en cuve : .....

Température ambiante du chai au moment de l'encuvage :

14°C / Froid  18°C / Tempérée  22°C / Chaud

Cuve de fermentation n° : ..... Capacité : .....

Fibre de verre  Inox

Élévation probable de température de fermentation : .....

Pic probable de température maxi pendant la fermentation : .....

## La préparation de la fermentation alcoolique

Bien acclimater les levures avant de les incorporer. Utiliser des souches adaptées aux objectifs qualitatifs.



Connaître la teneur des moûts en azote et anticiper les besoins alimentaires des levures si l'état de carence est avéré.

Levantage direct : Oui  Non

Date d'incorporation :  Souche LSA :  Dose/hl :

Commentaires : .....  
.....

Activateurs de FA : Oui  Non

Date d'incorporation :  Type de produit :  Dose/hl :

Commentaires : .....  
.....

## Le suivi de la fermentation alcoolique

Cuve n° :

Capacité :

Matériau :

Densité	Prendre les températures et les densités toujours à la même heure !														Température	
1100																
1090																
1080																31
1070																29
1060																27
1050																25
1040																23
1030																21
1020																19
1010																17
1000																15
990																13
Jours	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Date																
Refroidissement																

**Commentaire :** .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....