

Vins de distillation

Le bilan analytique de fin de F.A.

Bulletin d'analyse n° :
.....

Sucres : TAV :

Ac. Vol. : pH : AT:

FML : **MICRODISTILLATION:** Oui Non **CHROMOGRAPHIE:** Oui Non

La conservation des vins

Faire le plein des cuves est essentiel pour conserver les vins de distillation dans les meilleures conditions. L'utilisation du soufre est proscrite pour les vins de distillation.

Bien vérifier la qualité des vins utilisés pour les ouillages (AV, acétate d'éthyle).

Sur lies : Oui Non **Vins clairs :** Oui Non

Soutirés le : dans cuve n° :

Origine du vin utilisé pour l'ouillage	Premier ouillage le : / /	Deuxième ouillage le : / /

Le déroulement de la FML est lié aux conditions de chaque millésime. La présence d'éthanal peut justifier son déroulement et à l'inverse des niveaux d'acidité bas la rende peu souhaitable.

Vérifier le plein des cuves régulièrement pendant les 2 mois suivant la fin des fermentations.

	Le : / /	Le : / /	Le : / /
Dosage malo
Acidité volatile

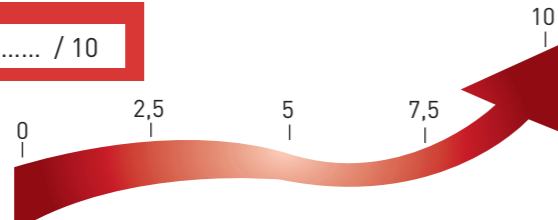
La dégustation des vins

Commentaires :



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									

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



(1) Echelle de notation croissante de 1 à 10

Vins de distillation

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 :

Fréquence de l'intervention :

Quotidienne 2 fois / semaine

1 fois / semaine

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

MOYEN :

Pulvérisation :

Oui Non

Canon à mousse :

Oui Non

Rinçage H. P. froid :

Oui Non

Rinçage gros volume d'eau :

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...



Vins de distillation

Fiche de Vinification n°

La récolte

Parcelle :
Surface :
Cépage :

Début de récolte : / / 2013. Horaire :

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

Fin de récolte : / / 2013. Horaire :

Surface totale récoltée :

Rendement estimé :

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-mûrs, sur-mûrs, 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.



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

Intensité (3)
Commentaires :

	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 <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 - 5% pourri - 10% pourri - 20% pourri + 25% 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					

Vins de distillation

GÉRER LES LOTS DE VENDANGE INTERVENANT DANS LA VINIFICATION D'UNE CUVE

La conduite du pressurage

ATTENTE ENTRE MAV ET PRESOIR

30 mn 1 heure 2 heures

Observer la nature de la vendange pour optimiser le remplissage et la programmation du cycle de pressurage.

- Ne jamais surcharger un pressoir.
- Attention aux durées de chargement à la fois trop rapides et trop lentes.

- Limiter la libération des bourbes en profitant de la capacité d'autofiltration de la masse de vendange.
- Éviter des surpressions dans les cages.
- Laisser le temps aux jus libres de se couler et de se filtrer.

- Minimiser les phénomènes de trituration.

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

- Observer la vitesse et le débit des jus lors des phases de basses pressions pour adapter le cycle de pressurage.

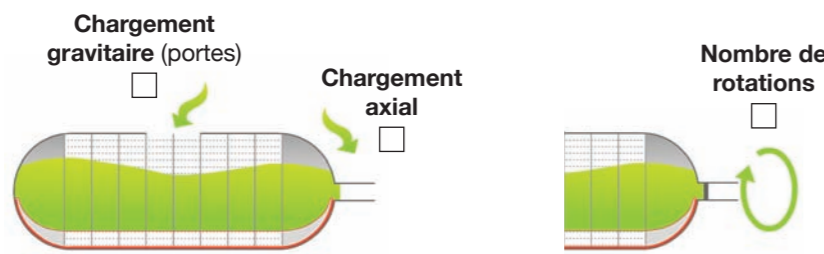
- (4) Grille de turbidité :
- 1 clair
 - 2 louche
 - 3 bourbeux
 - 4 très chargé

©Bureau National Interprofessionnel du Cognac. Réalisation : n141.com

Type de pressoir

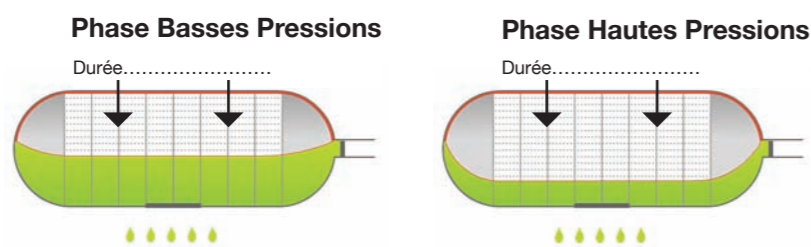
Capacité

Le remplissage des Pressoirs



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

Le cycle de Pressurage



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

L'hygiène du pressoir

Rinçage entre chaque cycle	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Lavage à l'eau	Chaque soir : <input type="checkbox"/>	Chaque soir : <input type="checkbox"/>	Chaque soir : <input type="checkbox"/>
Désinfection pressoir			

La réalisation des décantations

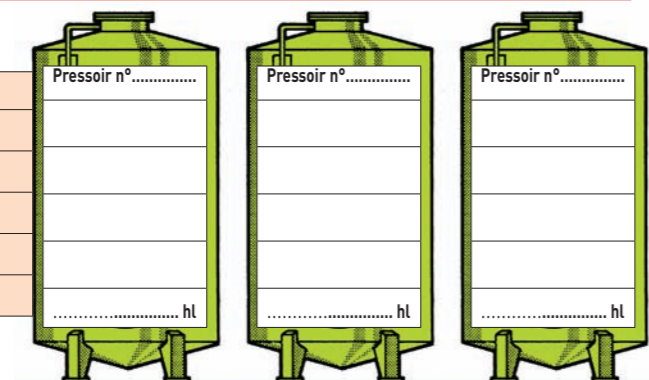
RÉALISATION D'UNE DÉCANTATION OUI NON

Tenir compte de la température des moûts. Avec des températures élevées, les risques sont plus importants.

Moduler l'intensité des prélèvements de bourbes selon l'état sanitaire, les années et le type d'eau-de-vie recherché.

2013 | Guide de la vinification 2/6

- Provenance des moûts
- Horaire début remplissage
- Horaire fin remplissage
- Température des moûts
- Durée de la décantation
- Volume décanté



L'utilisation d'adjuvants de clarification des moûts

Certains adjuvants, peuvent-être utilisés pour limiter la formation de bourbes

Nature de l'adjuvant :
Incorporation dans la vendange à la dose de :

L'anticipation des besoins azotés

Situation régionale lors des contrôles de maturité :

Situation locale auprès de son œnologue :

Teneur en azote des moûts de l'exploitation

Du dernier contrôle de maturité :

L'azote présente dans les moûts interfère sur l'importance des populations de levures, la synthèse de composés importants (les acides gras) pour la qualité et influence la vitesse de déroulement de la fermentation.

En situation de carence, les apports d'azote précoces sont toujours bénéfiques. Les corrections importantes doivent être réalisées en 2 apports.

L'anticipation des risques thermiques

La température des moûts à l'encuvage permet d'apprécier de façon fiable les élévations de températures au cours de la fermentation alcoolique.



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 :

Béton Fibre de verre Inox

Élévation de température de fermentation probable :

Pic probable de température maxi pendant la fermentation :

Mise à température en ligne des moûts : Oui Non

Commentaires :

La préparation de la fermentation alcoolique

Levure direct : Oui Non

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

Commentaires :

Incorporation d'un pied de cuve : Oui Non Date d'incorporation :

Origine du moût : Cuve n° Densité : Volume apporté :

Commentaires :

Activateurs de FA :

Oui Non

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

Commentaires :

Ne pas utiliser de pied de cuve ayant une densité inférieure à 1040.



Apporter des doses d'azote suffisantes et adaptées à l'état des moûts (TAV potentiel) et à la capacité des cuves.

2013 | Guide de la vinification 3/6

Fiche de Vinification n°



Le suivi de la fermentation alcoolique

Remplissage de la cuve :

Cuve n° :

Capacité :

La dégradation de 1% de TAV potentiel, provoque une élévation de température de 1 à 1,5°C.

Le suivi des températures et des densités de fermentation est un moyen d'anticiper d'éventuels accidents.

A partir de 1020, surveiller les densités 2 fois/jour est souhaitable quand les TAV potentiels sont élevés.

Bilan des moûts avant fermentation :

Densité : Température : pH : Acidité totale : Teneur en azote :

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																				

Commentaires :

L'apport de moût frais ou chaud est un moyen simple de « tempérer » les cuves dans les 24 heures suivant leur remplissage.

2013 | Guide de la vinification 4/6