

Vins Rouges

La conduite des extractions post-fermentaires

Opération à moduler selon le type de vin recherché. S'entourer des compétences d'un œnologue pour conduire les extractions post-fermentaires est vivement conseillé.



AVANT ÉCOULAGE SOUS MARC :

	T° du vin	Ac. Vol. FML	IPT	Remontage Délestage Microbullage	DÉGUSTATION								
					COULEUR		NEZ		BOUCHE				
					Teinte (3)	Intensité (3)	Fruit (3)	Végétal (3)	Végétal (3)	Astringence (3)	Amer-tume (3)	Longueur (3)	Structure (3)
le													
le													
le													
le													
le													
le													
le													

(3) Grille de notation

Absent 0
Peu 1
Moyen 2
Fort 3
Dominant 4



La dégustation des vins en fin de fermentation nécessite une formation de base. Plus on pratique, plus on est apte à percevoir l'évolution de la structure qualitative des vins. Travailler en étroite collaboration avec un œnologue est indispensable.

Bilan analytique :

TAV : Sucres :

Ac. Vol. : AT : pH :

SO₂ L : SO₂ T : IPT : FML :

Après écoulage :

Écoulage le : / / Dans cuve n° :

Volume goutte : hl

Volume presse : Première sélection : hl Deuxième sélection : hl

Dégustation presse :

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Vins Rouges

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 Rouges

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

La nature de la vendange

Organiser les chantiers de récolte à partir de lots de vendanges homogènes en qualité.



La surveillance de l'état sanitaire est capitale pour la préservation du potentiel de qualité.



Bien repérer les lots de vendange sur-mûris, sous-mûris et altérés par le botrytis.



Minimiser les phénomènes de trituration est capital pour l'équilibre final des vins.



Les opérations de tri de la vendange représentent un moyen astucieux d'optimiser la qualité quand les raisins ont une maturité hétérogène.



	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="text"/>	Bonne maturité <input type="text"/>	Sur-mûrie <input type="text"/>	Botrytisée <input type="text"/>	Saine <input type="text"/>		
Vendange froide <input type="text"/>	Vendange tempérée <input type="text"/>	Vendange chaude <input type="text"/>				

(1) Grille d'état sanitaire :

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

(2) Grille propreté vendange :

Passable Moyen Bon Très bon

Le traitement de la vendange

Attente entre MAV et chai :

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

Tri de vendange :

Oui Non

Egrappage :

Oui Non

Fouillage :

Oui Non

Saignée à la benne :

Oui Non

Volume extrait :hl

Commentaires :

Vins Rouges

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 vis-à-vis de l'extraction des précurseurs d'arômes et de la matière colorante.



	SULFITAGE		ENZYMAGE		INERTAGE	
	Date	Produit Dose	Date	Produit Dose	Date	Produit Dose
■ MAV
■ Benne
■ Traitement vendange

La mise en cuve

La conduite des opérations préfermentaires influence la typicité des vins.



Cuve n° Volume : hl

Début de remplissage : le / / à h.....mn Température de la vendange :

Fin de remplissage : le / / à h.....mn

Contrôle analytique cuve pleine :

TAV potentiel : Ac. totale : pH : Ac. Malique :

Azote assimilable : SO₂ Libre :

SO₂ actif : SO₂ Gluconique :

Saignée de la cuve :

Oui Non Volume extrait : hl

Volume presse : Première sélection :hl Deuxième sélection :hl

Commentaires :

.....

La conduite des macérations pré-fermentaires à froid

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



Opération bénéfique à l'extériorisation des arômes et des saveurs de fruits dans les vins.



(3) Grille de notation

- Absent 0
- Peu 1
- Moyen 2
- Fort 3
- Dominant 4

Début de la macération le : Refroidissement :

	12 heures	24 heures	36 à heures
■ Durée macération			
■ Densité moûts			
■ T° moûts			
■ Intensité couleur			
■ Intensité arômes			
■ Dégustation (3)			

Observations :

.....

.....

D'UNE CUVE DE VINS ROUGES

Les besoins thermiques

Gérer avec souplesse et anticipation l'évolution de la thermie des cuves.



Température de la vendange 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 probable de température de fermentation :

Pic probable de température maxi pendant la fermentation :

Interventions thermiques au moment de la mise en cuve :

La préparation de la fermentation alcoolique

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



Apporter des doses suffisantes et adaptées à l'état des moûts.



Levurage 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 :

La dégustation des moûts

Commentaires :

.....

.....

.....

.....

(3) Grille de notation

Absent 0
Peu 1
Moyen 2
Fort 3
Dominant 4

.....

.....

.....

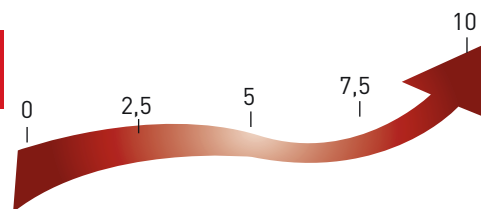
.....

DÉGUSTATION

	COULEUR		NEZ			BOUCHE				
	Teinte (3)	Intensité (3)	Fruit (3)	Végétal (3)	Neutre (3)	Equilibre (3)	Fruit (3)	Oxydé (3)	Acide (3)	Astringent (3)
le										
le										
le										

Bilan de la dégustation :

Echelle de notation de 1 à 10 / 10



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	
Remontages	Date															
	Heure															
	Date															
	Heure															
Aération																
DÉLESTAGE Volume enlevé																
PIGEAGE																
Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>																

Commentaires :

.....

.....