

SCHÉMA DE VINIFICATION DU VIN BLANC

- Traitement (lavage) des raisins à l'aide de sulfite, afin de prévenir d'éventuelles maladies, ainsi que d'autres pathologies.
- Foulage des raisins à basse température (inférieure à 10 °C).
- Ajout d'enzymes au moût ou au jus (12 heures à une température de 20 °C, utilisation éventuelle d'enzymes à courte durée d'action, pendant quelques heures à basse température).
- Après 12 heures, ajouter du sulfite au jus (0,5 g/10 l) – maintenir la température sous contrôle.
- Macération pelliculaire des raisins éventuelle.
- Contrôle de la température (la maintenir sous les 10 °C), ainsi que de la durée (1 à 3 jours).
- Pressage des raisins et séparation du vin de goutte du vin de presse. Garder la pression de pressurage sous contrôle !
- 24 heures : débourbage et clarification par addition de bentonite et de gélatine. Cette étape nécessite également un contrôle de la température !
- Mesure et rectification de l'acidité et de la densité.
- Ajout de sel alimentaire (dissolution dans de l'eau et répartition uniforme).
- Ajout de levure.
- Fermentation alcoolique à température optimale (16 – 19 °C).
- Si nécessaire, ajout d'enzymes, afin d'intensifier le potentiel aromatique à un poids spécifique (PS) de 1,020.
- Fermentation malolactique éventuelle (ajout de bactéries (requis) à une densité spécifique de 1,010).
- Soutirage à la densité de 0,995.
- Ajout de sulfite (1,5 g/10 l de vin).
- Il subsiste un peu de lies. Si nécessaire, pratiquer le « bâtonnage », un procédé consistant à remuer les lies et à les remettre en suspension.
- Période de repos pendant laquelle du CO₂ est libéré. Les cuves sont à présent pleines !
- Si les cuves ne sont pas équipées d'un couvercle flottant, prévoir éventuellement des pastilles antifleur.
- Mesure et contrôle réguliers de la saveur et de la teneur en SO₂.
- Soutirage et ajout de sulfite si nécessaire.
- Période de repos de minimum 3 mois pendant laquelle la température doit rester constante (12 °C est la température idéale).
- Stabilisation par le froid à une température inférieure à 5 °C (pour les raisins et éventuellement d'autres fruits).
- Soutirage et ajout de sulfite si nécessaire.
- Apport des ajustements nécessaires (en cas d'écarts).
- Mesure régulière du SO₂ libre et apport des ajustements nécessaires.
- Filtrage si nécessaire.
- Une fois le SO₂ stabilisé, procéder à la mise en bouteille.