

SCHÉMA DE VINIFICATION DU VIN ROUGE

- Sulfitage des raisins, afin de prévenir les maladies, ainsi que d'autres pathologies.
- Triage des grappes (assurez-vous que la quantité de botrytis n'excède pas 5 %, sinon la macération pelliculaire sera impossible).
- Foulage des raisins à basse température.
- Ajout d'enzymes, 12 heures à une température de 20 °C, utilisation éventuelle d'enzymes à courte durée d'action, pendant quelques heures à basse température. Ajout éventuel de lysozyme (une enzyme empêchant le développement des bactéries lactiques).
- Sulfitage du moût (0,5 g/10 l), 12 heures sous température contrôlée.
- Macération pelliculaire éventuelle pendant 4 à 7 jours des raisins, sous température contrôlée inférieure à 10 °C.
- Mesure et rectification de l'acidité et de la densité.
- Ajout de sel alimentaire ; dissolution dans de l'eau et répartition uniforme.
- Ajout des levures ; hydratation dans de l'eau et ajout à la température adéquate.
- Fermentation alcoolique à température optimale (20 – 25 °C).
- Contrôle régulier de la teneur en tanins et de la couleur.
- Pressage des raisins et séparation éventuelle du vin de goutte du vin de presse. Garder la pression de pressurage sous contrôle !
- Si nécessaire, ajout d'enzymes, afin d'intensifier le potentiel aromatique.
- Fermentation alcoolique (jusqu'à une densité spécifique de 1,010).
- Fermentation malolactique éventuelle ; adjonction requise de bactéries.
- Contrôle et mesure réguliers ; maintenir principalement le niveau de PH sous contrôle.
- 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.
- Contrôle et mesure réguliers de la saveur et la teneur en SO₂. Surveiller attentivement l'évolution du vin.
- 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) ; surveillance de la valeur du pH !
- Mesure régulière du SO₂ libre et apport des ajustements nécessaires.
- Filtrage si nécessaire.
- Une fois le SO₂ stabilisé, procéder à la mise en bouteille.