

Biodynamie, EXPERTISE SCIENTIFIQUE ...

- Les composants du raisin :
- 1. le sucre :
 - fructose, saccharose, glucose ...
- 2. les acides : maliques et tartriques
- 3. les polyphénols : oxydoréduction, bio protecteur, couleur,...
- 4. les arômes

1

... Le sucre

S
U
C
R
E

Concentration du
Taux de sucre en
gramme

TAUX DE SUCRE / BAIE

TAP /Litre
Taux Alcoolique Probable

Floraison

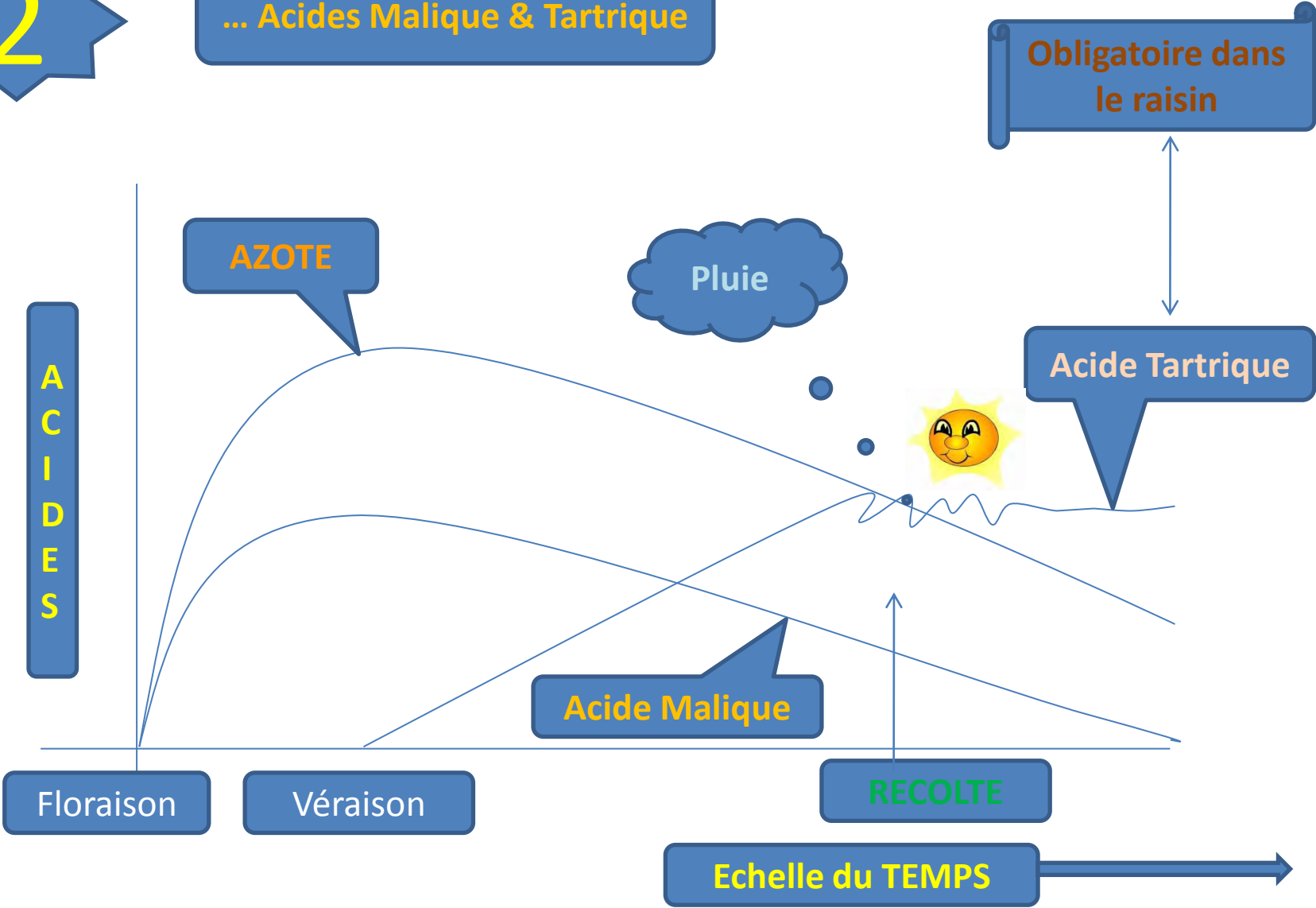
Véraison

Echelle du TEMPS

1° alcool = 16,83 g de sucre/litre
Sucres fermentescibles = Glucose + Fructose

2

... Acides Malique & Tartrique



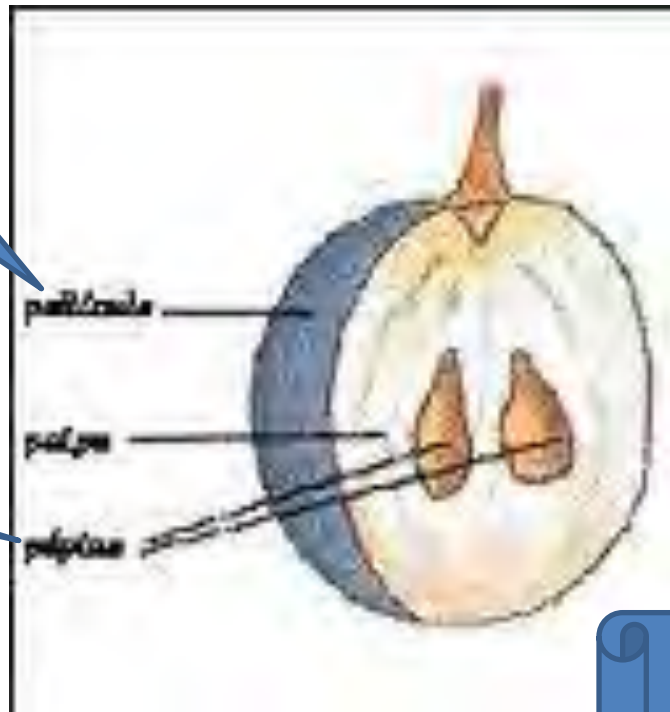
3

... LES POLYPHÉNOLES

1. OXYDO REDUCTEUR
2. BIO PROTECTEUR
3. COULEURS

ANTHOCYANES
(rouge)
FLAVONES
(blanc)

Tanins



+ LA PLANTE STRESSE
= Anthocyanes qui colorent
LA PLANTE STRESSE
= la plante pousse !



=

LES AROMES

Analyse pour les composants du raisin

- 1. Sucre = réfractomètre / mustimètre**
- 2. Acides = Ph - acide tartrique**
- 3. Polyphénols**

Rapport =

Sucre

Acide

Sucre 0 → 200 gr/L

Acide 20gr/L → 3gr/L

0 → 30 → 50

Rapport \geq 30 = le raisin (sucre) est mûr

MAIS

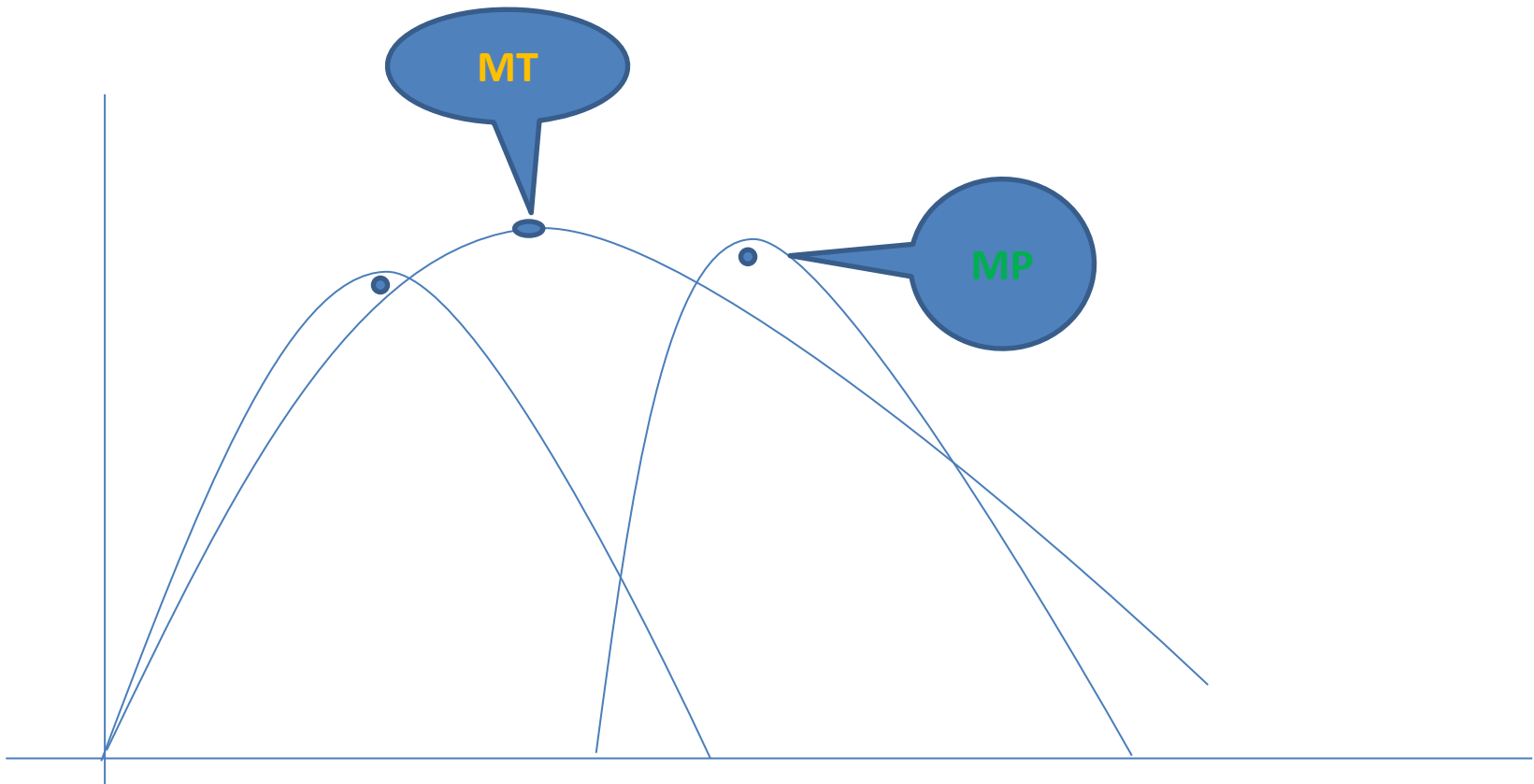
..... CREATION DE LA PALETTE AROMATIQUE !

MATURITE TECHNOLOGIQUE

MT

MATURITE PHENOLOGIQUE

MP



VINIFICATIONS EN ROUGE

Plusieurs paramètres :
SO₂. T°. Tps. Agitation

Sur les vins rouges,
OBLIGATION
MALOLACTIQUE

T°
Oxygène
Contact des
levures

Chaleur O₂ Agitation

32° C

Tanins pellicule

Pré
fermentaire

Couleur
Anthocyanes

Tanins pépins

Fermentaire

Macération

40 Jours

Poly saccharides

* Milieu aqueux
* Extraction
dynamique (couleur,
sucre, acides,
arômes)

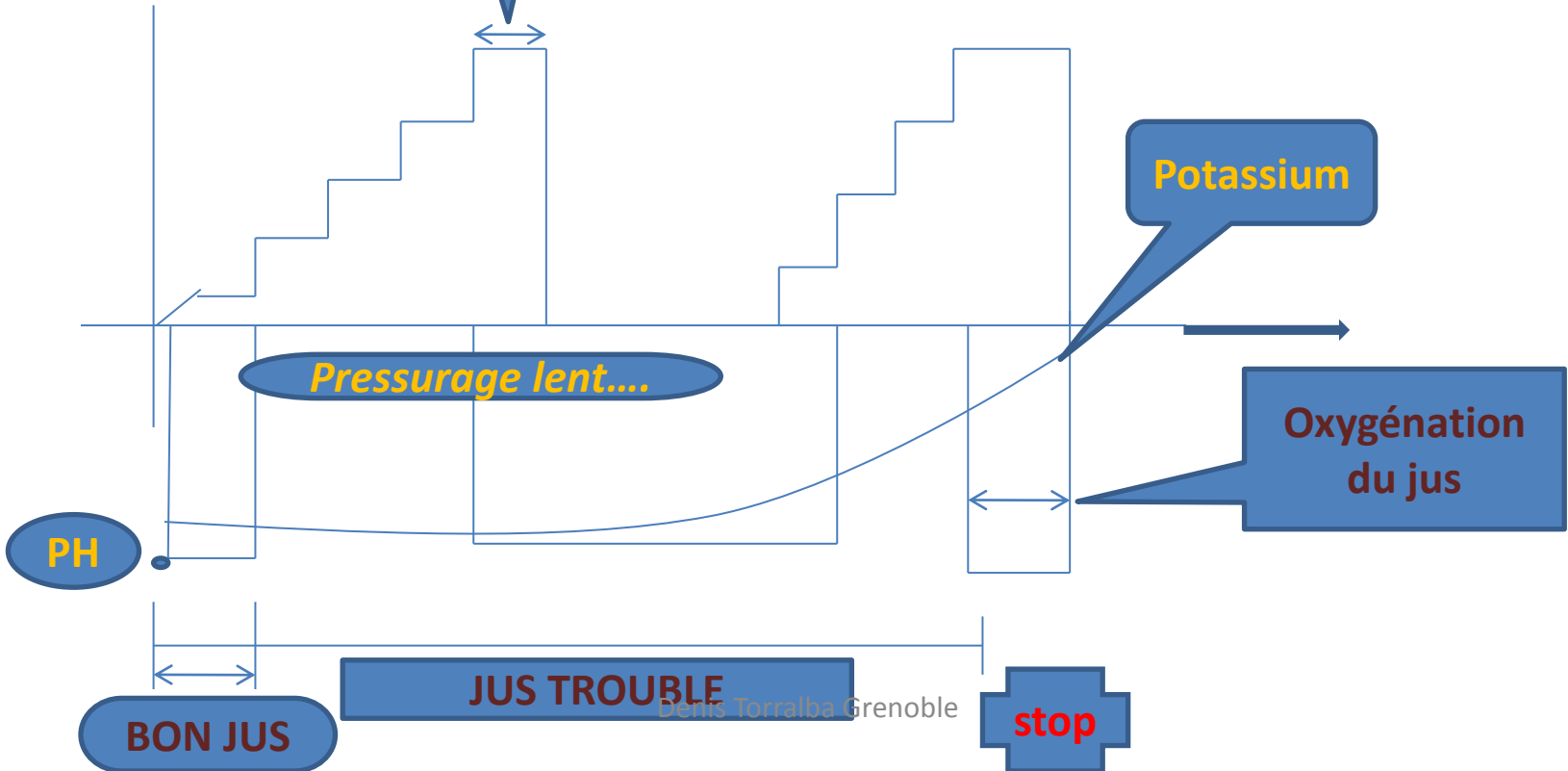
- Extraction
- Modification
- Polymérisation

VINIFICATIONS EN BLANC

- *Vendange
- *Transport rapide pour éviter la macération
- *Presser lentement
- *Équilibre S/A
- *SI Macération dégradation des polyphénols

Débourbage Tps 0° au froid
Vin clair
Fermentation de 5 à 14 jours
Puis Barrique neuve

Temps d'attente



BON JUS

JUS TROUBLE

stop



Denis Torralba Grenoble