

# Les grands phénomènes de la vinification

*Introduction :*

## **I LA MACÉRATION**

### **1.1 Le principe :**

Il s'agit de laisser en contact le jus de raisin avec les matières solides du raisin :

- 
- 
- 



<http://www.pegau.com/page000100a9.html>

### **1.2 les phénomènes durant la macération :**

• Le jus de raisin en présence de la peau va :

• Le jus de raisin en présence des rafles va :

#### **Remarques**

Si la T° est trop basse :

Dans le cas de vins blancs :

## **II LA FERMENTATION ALCOOLIQUE**

### **2.1 Découverte du principe de base**

Vers 1860, sur une vigne du Jura,

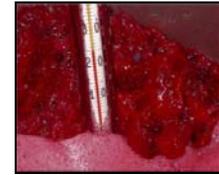
• Ces champignons unicellulaires se trouvent



### **2.2 le principe**

Il existe **différentes espèces de levures** qui agissent en fonction du degré alcoolique du milieu où elles vivent :

- les levures ----->
- les levures ----->
- les levures ----->



### **2.3 Reproduction**

Si elles sont placées dans un milieu et à une température favorables, les levures



Si les conditions sont défavorables la reproduction active



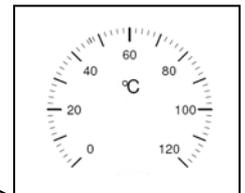
### **2.4 Modes de vie**

Deux modes de vie des levures :

- vie aérobie :
- vie anaérobie :

### **2.5 Influence de certains facteurs sur la fermentation**

Remarques



a) la température :

b) l'oxygène :

c) l'alcool :

d) le sucre :

## III LA FERMENTATION MALOLACTIQUE

### 3.1 Les acides du vin.

Le vin contient trois acides importants

- ⓐ acide acétique : en faible quantité, il est créé par les levures lors de la fermentation
- ⓑ acide tartrique : spécifique aux vins, qui peut être décomposé par certaines bactéries lactiques et qui fait virer le vin : « maladie de la tourne ». Les vins de qualité en sont pauvres.
- ⓒ .

### 3.2 Principe de base

Après la première fermentation dite alcoolique, va avoir lieu la fermentation dite malolactique.

Cette transformation va avoir entraîné :

- ⓐ .
- ⓑ .
- ⓒ .

**Remarque**

**Si la quantité d'acide est trop élevée :**

## IV les principaux composants du vin :

composants	%	rôle	remarque
eau	80 %		
alcool éthylique ou éthanol	10 à 12 %		
Glycérol	Dépend de la quantité initiale du vin		
sucre résiduel	de 1 % à 4 %		
Potassium, sodium, magnésium, cuivre, fer etc.			

Lors de la dégustation, on retrouvera les trois éléments essentiels : l'alcool, le glycérol, l'acide. L'équilibre entre ces trois composants sera la base d'un vin équilibré.

**Conclusion :**