

Vendanges 2011



**Assemblée générale du
31 août 2011**

Vendanges 2011

✓ Contrôles de maturité	Denis GALABERT
✓ Bon usage des produits œnologiques	Nicolas GUICHARD
✓ Prélèvement du bon échantillon	Marie TRAISSAC
✓ La réhydratation des levures	Philippe HUMBERT
✓ La thermovinification raisonnée	Marilyne BOUIX
✓ Réaliser la fermentation malolactique	Estelle DESSUP



CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucre	probable	totale	maliq	pH	assim	100
	condui			(16,83g)	(g/l	ue		mg/l	baies
	te				H2SO4)	g/l			
SAUVIGNON BL	VB	Vayres	189	11,17	5,15	3,10	3,07	105	209
SAUVIGNON BL	VB	Créon	189	11,17	5,80	4,30	3,09	147	194
SAUVIGNON BL	VH	Guillac	183	10,81	4,55	2,50	3,10	217	147
SAUVIGNON GRIS	VB	St Loubès	227	13,43	4,55	1,80	3,14	85	135
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	233	13,78	5,05	2,10	3,19	161	146
SAUVIGNON	2011	Moyenne 30 août 2011	204	12,07	5,02	2,76	3,12	143	166
<i>SAUVIGNON</i>	<i>2011</i>	<i>rappel 23 août 2011</i>	<i>198</i>	<i>11,68</i>	<i>5,37</i>	<i>3,48</i>	<i>3,08</i>	<i>141</i>	<i>168</i>
MUSCADELLE	VB	Créon	183	10,81	4,70	4,20	3,32	158	181
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	202	11,94	3,45	3,20	3,41	166	197
SEMILLON	VB	Vayres	201	11,88	4,05	2,40	3,28	167	241
SEMILLON	VB	TIZAC	196	11,59	4,15	2,70	3,22	144	244

<u>CEPAGES</u>	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
<u>ROUGES</u>	de	<u>COMMUNES</u>	sucre	probable	totale	malique	pH	assim.	100	cyane
	conduit			(16,83g)	(g/l	e		mg/l	baies	s
	e				H2SO4)	g/l				
MERLOT	2011	Moyenne 30 août 2011	205	12,13	4,39	2,3	3,36	159	146	219
MERLOT rappel	2011	rappel 23 août 2011	204	12,04	4,75	2,9	3,32	157	143	266
<i>MERLOT</i>	<i>2010</i>	<i>rappel 15 sept 2010</i>	<i>238</i>	<i>14,09</i>	<i>4,39</i>	<i>1,9</i>	<i>3,36</i>	<i>121</i>	<i>129</i>	<i>277</i>
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	201	11,88	4,20	2,2	3,30	87	123	114
CAB FRANC	VB	SAINT-AUBIN	187	11,05	4,20	2,0	3,17	117	147	
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	186	10,99	4,35	3,7	3,24	101	202	161
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	176	10,40	6,00	4,6	3,15	136	122	
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	209	12,36	4,05	2,1	3,37	129	88	346
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	169	9,98	6,20	6,0	3,23	146	139	



+ 15% poids des baies ou rendement/ha



15% de saignée

Vendanges 2011

- | | |
|---|------------------|
| ✓ Contrôles de maturité | Denis GALABERT |
| ✓ Bon usage des produits œnologiques | Nicolas GUICHARD |
| ✓ Prélèvement du bon échantillon | Marie TRAISSAC |
| ✓ La réhydratation des levures | Philippe HUMBERT |
| ✓ La thermovinification raisonnée | Marilyne BOUIX |
| ✓ Réaliser la fermentation malolactique | Estelle DESSUP |

Du bon usage du produit œnologique

Un produit œnologique efficace est un produit bien utilisé : positionnement, dose, effet.

Il doit être donc utilisé à bon escient et en toute connaissance de causes.

Du bon usage du produit œnologique

Le produit œnologique est un produit hautement technique qui doit être mis en œuvre sous les conseils d'un spécialiste : **votre oenologue**

Du bon usage du produit œnologique

Pour un usage optimisé, il faut respecter

- La dose
- Le moment d'utilisation
- Le respect de la réglementation

Du bon usage du produit œnologique

Un produit œnologique mal utilisé c'est

- Moins d'efficacité
- Une contre efficacité
- Perte financière

Pour toutes ces raisons : consultez votre
œnologue indépendant !

Du bon usage du produit œnologique

Exemple : Tanins œnologiques

Rôle : protection de la couleur,
inactivation de la laccase.

A positionner le plus tôt possible :
benne à vendange, pompe à vendange

Vendanges 2011

✓ Contrôles de maturité	Denis GALABERT
✓ Bon usage des produits œnologiques	Nicolas GUICHARD
✓ Prélèvement du bon échantillon	Marie TRAISSAC
✓ La réhydratation des levures	Philippe HUMBERT
✓ La thermovinification raisonnée	Marilyne BOUIX
✓ Réaliser la fermentation malolactique	Estelle DESSUP



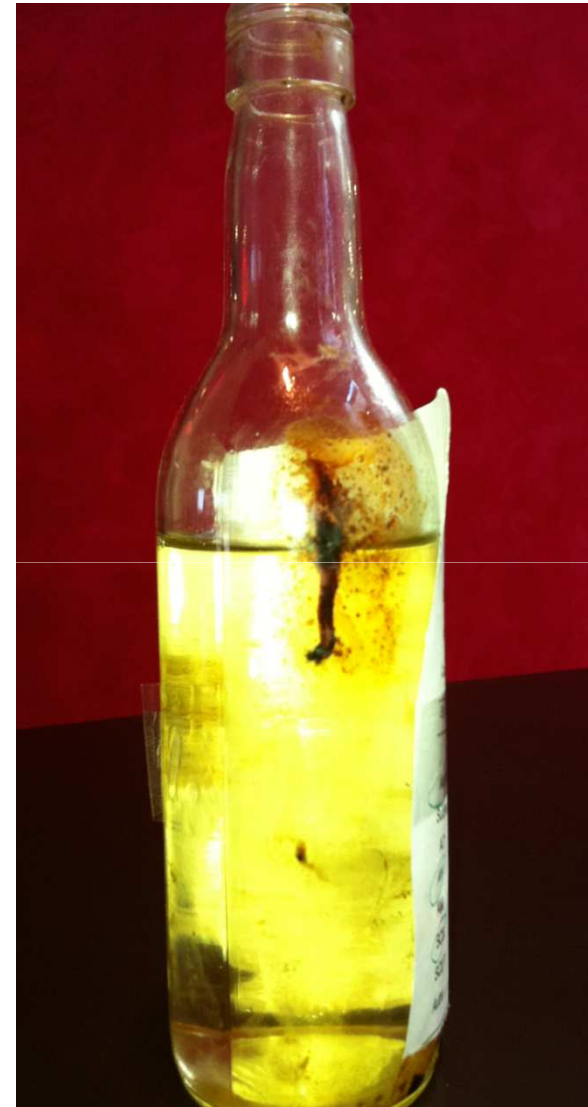
Comment bien prélever un échantillon

Objectif : avoir un échantillon le plus représentatif possible du lot analysé

Le contenant

- Bouteille en verre, fournie par le laboratoire
 - Propre et avinée
 - Pleine
 - Bouchée avec un bouchon en bon état, hors FA et FML (risque de projection du bouchon et de débordement du vin)
 - Cas particulier : 2 x 75 cL pour les CFLA (indice de filtrabilité) et pour les exports

A proscrire →



La prise d'échantillon

- Barrique :
 - Prélever au cœur du volume de vin
- Cuve :
 - Prélèvement idéal par le haut de la cuve, au cœur du volume de vin
 - Pendant les fermentations : prélever au cours d'un remontage
 - Si prélèvement au dégustateur : bien purger le robinet.

**ROBINET DEGUSTATEUR = SOURCE
D'ERREURS**

- Cas particulier : prélever sur cuve homogénéisée pour les PCR *Brettanomyces*

Les outils

- Plongeur inox
- Sondes en verre ou en plastique alimentaire
- Tuyau cristal alimentaire

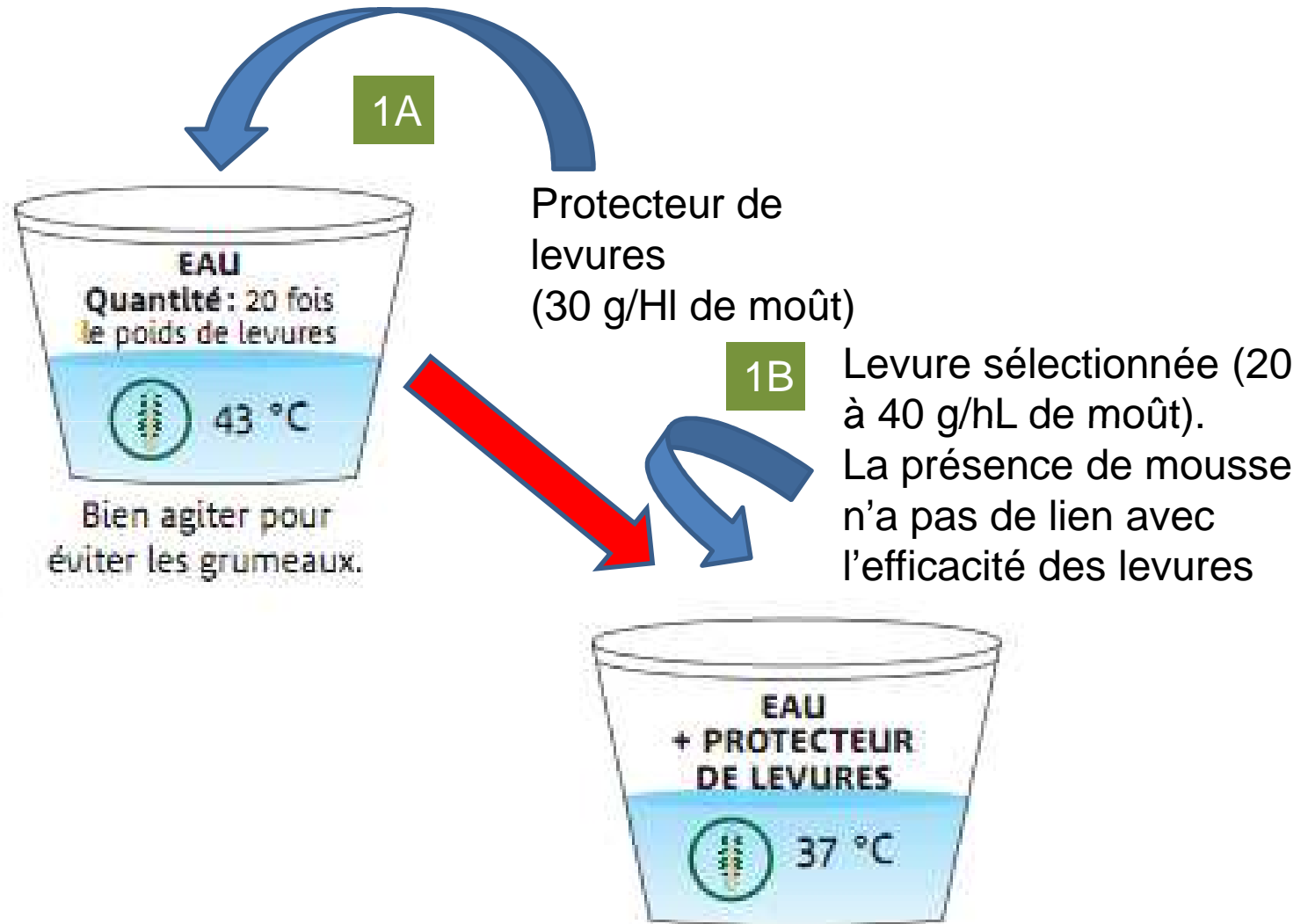


Propres et
rincés après
utilisation

Vendanges 2011

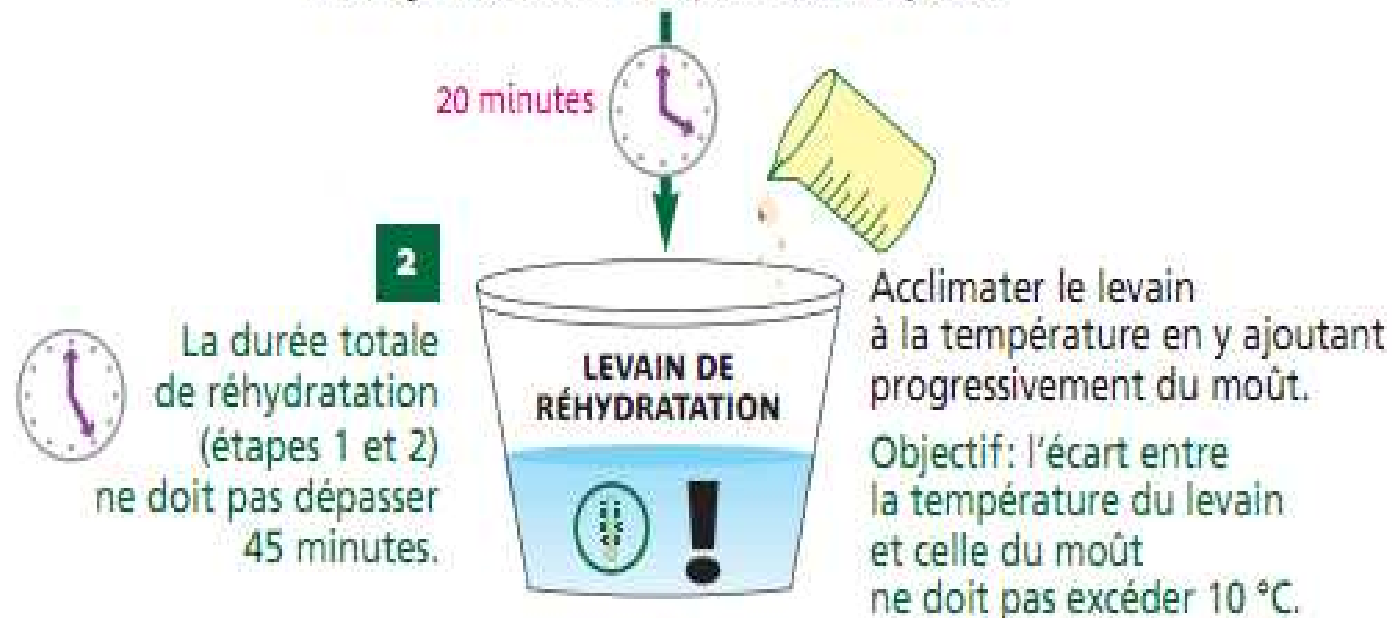
✓ Contrôles de maturité	Denis GALABERT
✓ Bon usage des produits œnologiques	Nicolas GUICHARD
✓ Prélèvement du bon échantillon	Marie TRAISSAC
✓ La réhydratation des levures	Philippe HUMBERT
✓ La thermovinification raisonnée	Marilyne BOUIX
✓ Réaliser la fermentation malolactique	Estelle DESSUP

REHYDRATION DES LEVURES

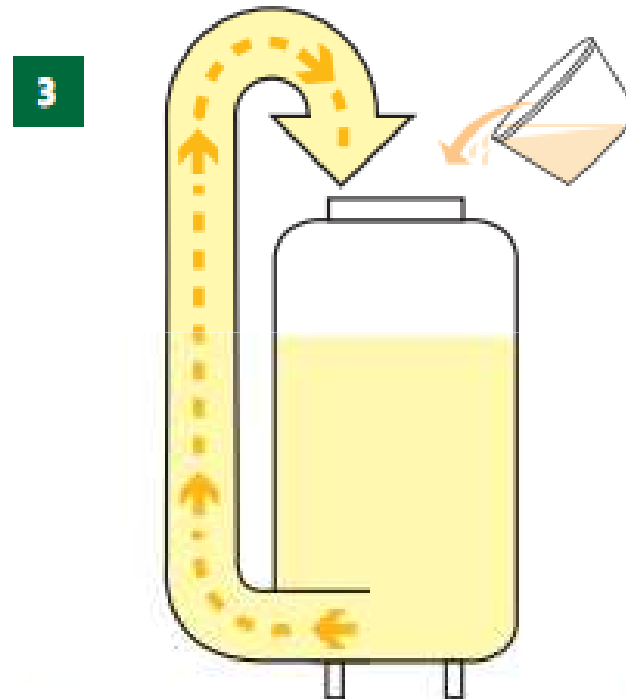


REHYDRATION DES LEVURES

Mélanger très doucement puis laisser réhydrater.



REHYDRATION DES LEVURES



Incorporer le levain au moût avec un remontage d'homogénéisation.

Vendanges 2011

- | | |
|---|------------------|
| ✓ Contrôles de maturité | Denis GALABERT |
| ✓ Bon usage des produits œnologiques | Nicolas GUICHARD |
| ✓ Prélèvement du bon échantillon | Marie TRAISSAC |
| ✓ La réhydratation des levures | Philippe HUMBERT |
| ✓ La thermovinification raisonnée | Marilyne BOUIX |
| ✓ Réaliser la fermentation malolactique | Estelle DESSUP |

LA THERMOVINIFICATION



Qu'est-ce que c'est?

Chauffage de la vendange avant la fermentation

Quels intérêts?

- Elimination des défauts de la vendange:
laccase, IBMP, géosmine, Brettanomyces
- Optimisation de la qualité de la vendange:
Plus de couleur, plus de fruité, plus de volume

LA THERMOVINIFICATION

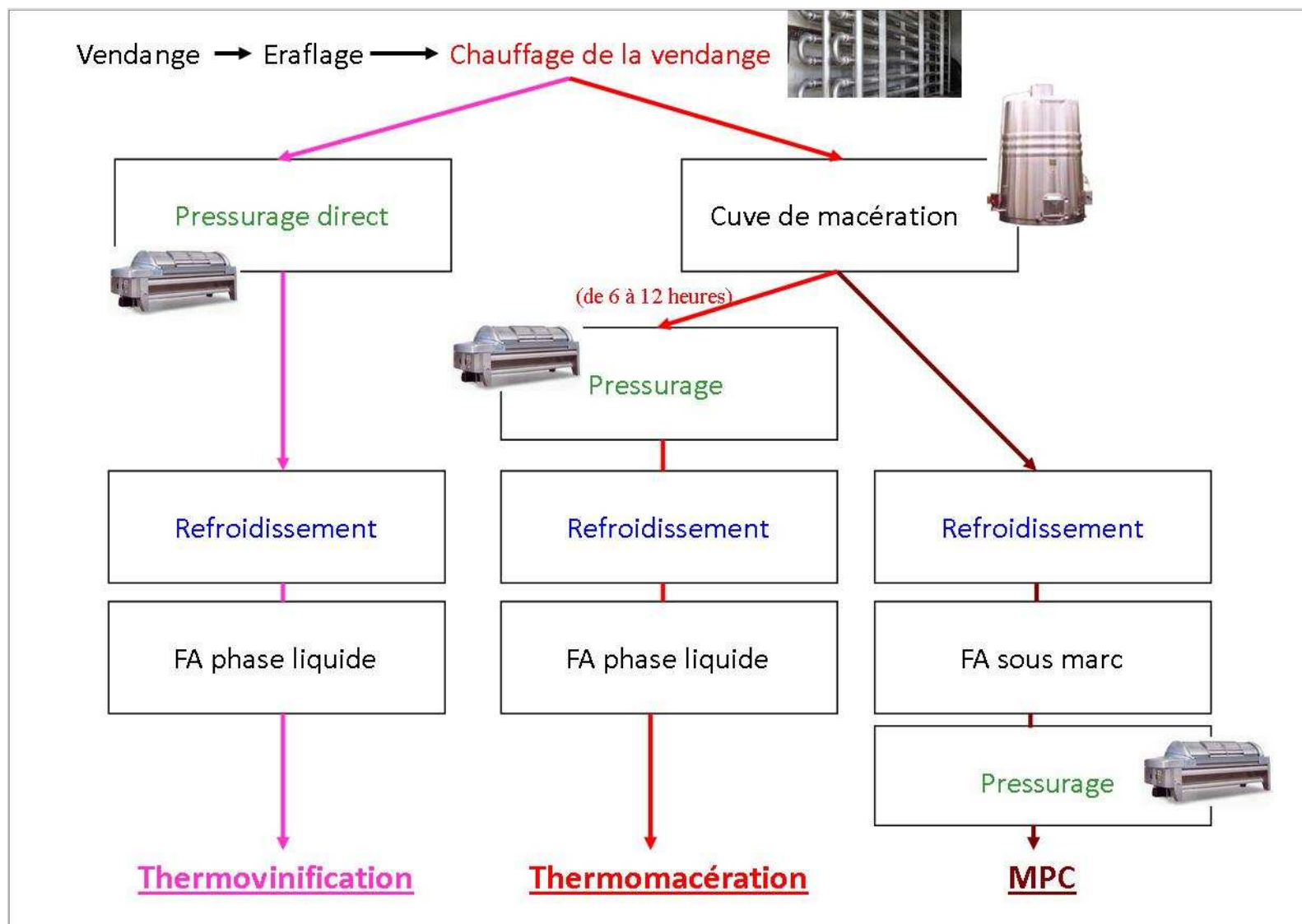


Deux types de chauffage:

Chauffage de la vendange	Chauffage du jus
<ul style="list-style-type: none">• Chauffage intégral de la vendange (jus + baies) en un seul passage entre 65 et 70°C	<ul style="list-style-type: none">• Remplissage de la cuve• Enzymage pour l'extraction du maximum de jus• Vendange à refroidir en attendant le chauffage• 24 heures après, délestage et chauffage du jus entre 58 et 65°C
Chauffage homogène de la vendange	Réintroduction du jus chauffé par le bas de la cuve: différence de 5°C entre le haut et le bas de la cuve

LA THERMOVINIFICATION

Les suites du chauffage:



LA THERMOVINIFICATION



Choix à faire:

- Température de chauffe
- Macération ou pas après le chauffage
- FA en jus ou sous marc

Choix à faire avec son œnologue,

en fonction:

- de l'état de maturité, l'état sanitaire de la vendange
 - des objectifs « produit »

Vendanges 2011

- | | |
|---|------------------|
| ✓ Contrôles de maturité | Denis GALABERT |
| ✓ Bon usage des produits œnologiques | Nicolas GUICHARD |
| ✓ Prélèvement du bon échantillon | Marie TRAISSAC |
| ✓ La réhydratation des levures | Philippe HUMBERT |
| ✓ La thermovinification raisonnée | Marilyne BOUIX |
| ✓ Réaliser la fermentation malolactique | Estelle DESSUP |

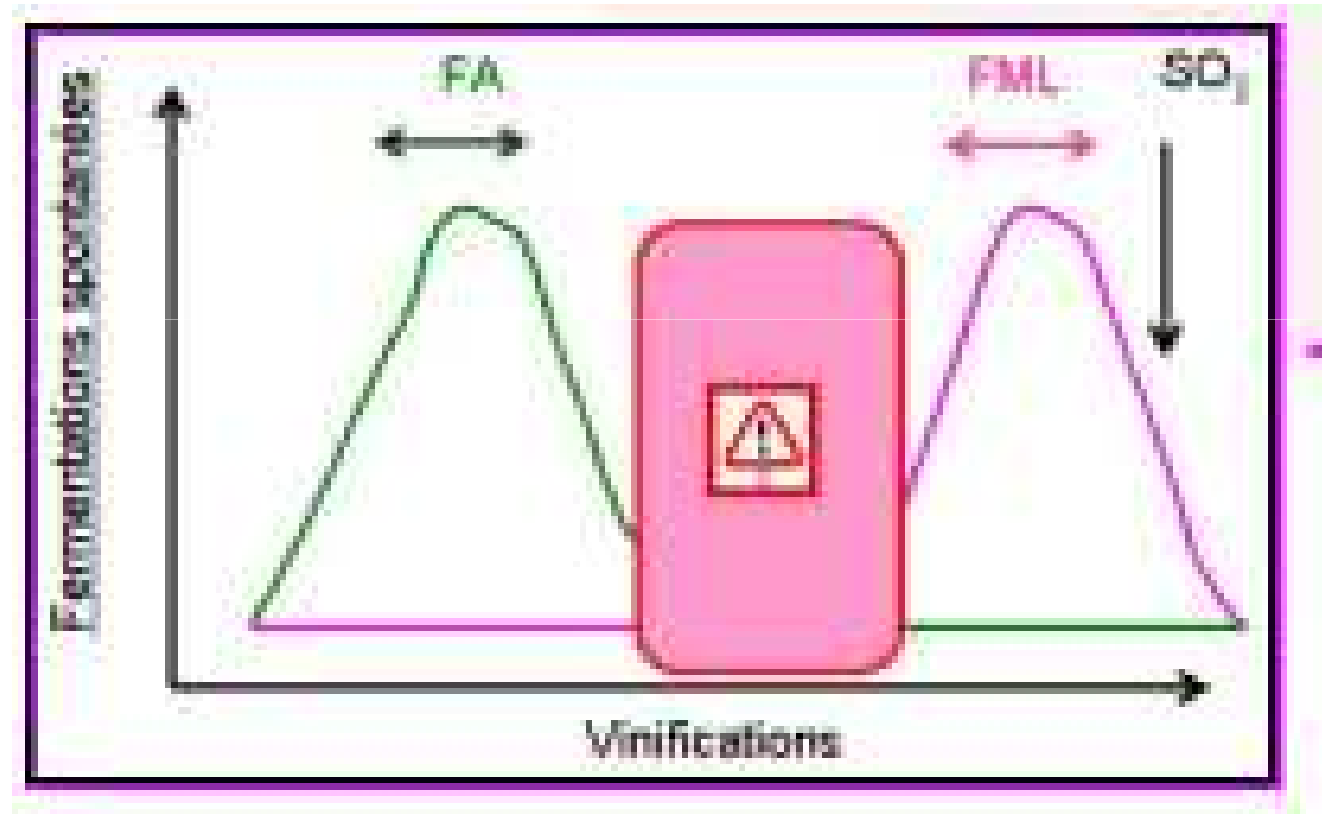


Estelle Dessup

Fermentation malolactique : Principe et mise en œuvre

La FML : mise en œuvre

FML spontanée

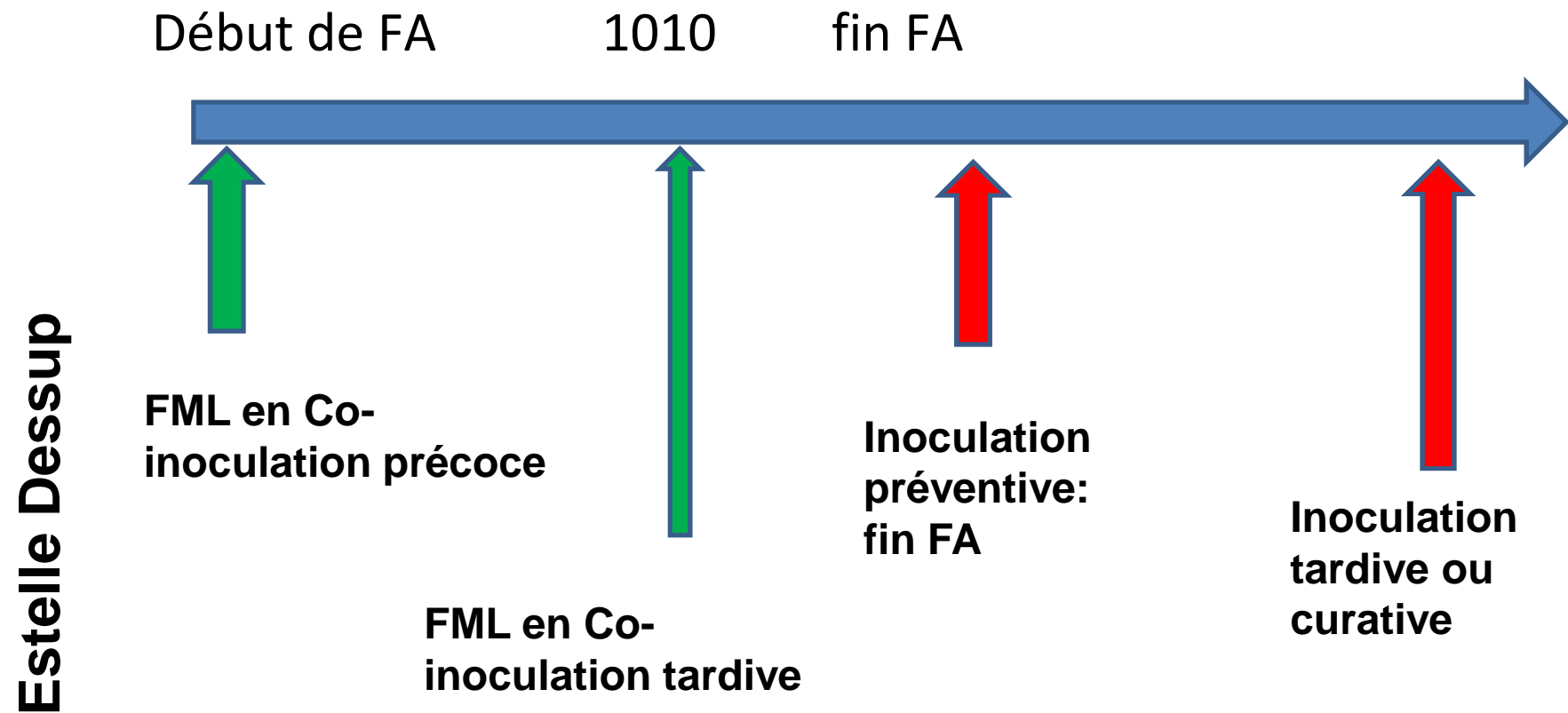


La FML : mise en œuvre

Les effets négatifs d'une FML non maîtrisée :

- Augmentation de l'acidité volatile
- Présence de Brettanomyces
- Production d'amines biogènes (histamine, putrescine, cadavérine,...) , de carbamate d'éthyle
- Maladie de la graisse : Production importante de glucanes et dextrans
- Maladie de l'amertume: Dégradation du glycérol- production d'acroléine
- Maladie de la tourne: Dégradation de l'acide tartrique , production d'acide acétique

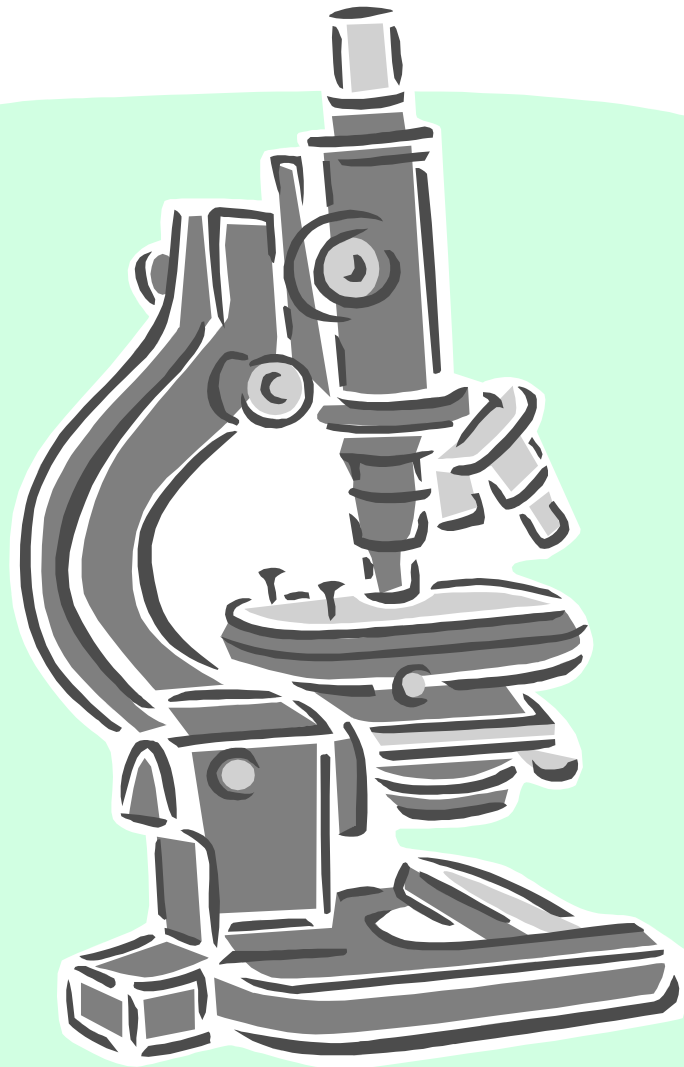
La FML : mise en œuvre



La FML : étude des coûts

Estelle Dessup

Coût estimé	FML spontanée	Bactéries MBR	Bactéries 1-step	Levain Standard et congelé
Chauffage cuverie	1,2 €/hl	0,2 €/hl	0,2 €/hl	0,2 €/hl
Ferment FML	-	2,3 €/hl	1,3 €/hl	1 €/hl
Contrôle analytique FML	0,5 €/hl	<0,1 €/hl	<0,1 €/hl	<0,1 €/hl
Possible perte de valeur due aux défauts	Perte de netteté aromatique	-	-	-
stockage	Coût de stockage non maîtrisé	Vin commercialisable rapidement	Vin commercialisable rapidement	Vin commercialisable rapidement
TOTAL	1,7 +...€/hl Coût annexe non maîtrisé	2,6 €/hl	1,6 €/hl	1,3 €/hl



**N'oubliez
pas le
contrôle
des vins
en stock**