







## Opérations œnologiques

**Echantillonnage** : impératif d'homogénéiser efficacement avant tout prélèvement. Les ajouts de SO<sub>2</sub> mal homogénéisés conduisent trop souvent à des erreurs de réajustements ultérieurs

- Cuve : purger le robinet dégustateur ou prélever par le haut avec un plongeur
- Barriques : réaliser un assemblage préalable en bouteilles avant soutirage de la totalité des barriques, pour écarter toute contamination microbologique préjudiciable. Utiliser une pipette en verre. Dégustation + détection de brettanomyces : demander un contrôle par vPCR. Si l'assemblage théorique n'est pas conforme, resserrer l'échantillonnage
- Paramètres à analyser : Titre alcoométrique acquis, Glucose + Fructose, Ac malique, Acidités totale et volatile, pH, SO<sub>2</sub> libre et total, Intensité colorante, DO 280, CO<sub>2</sub>

**Collage** : la caséine et l'albumine d'œuf sont allergènes et par conséquent soumises à un étiquetage en cas de résidus après collage (Réglt CE n° 1169/2011). La PVPP n'est pas autorisé en vin Biologique (Réglt CE n° 203/2012). Attention aux cahiers des charges des vins certifiés NOP

**Homogénéisation d'une cuve** : en circuit fermé sur la totalité de la cuve sans aération, par transfert de cuve à cuve, par brassage à l'azote (1' à 3-5 bars pour 100 hls)

**Soutirage et transfert** : éviter les prises d'air quand la température du vin est < 15 °C. Celles-ci ont une incidence ultérieure sur la consommation du SO<sub>2</sub>. Privilégier les transferts des blancs et rosés sous inertage d'azote, pendant la période hivernale et sous azote/CO<sub>2</sub> pendant la période estivale (5 % du débit de la pompe). Ex : 10 à 15 litres par minute de gaz pour un pompage à 150 hls/heure à une pression de gaz entre 3 et 5 bars

**Evaluation de la charge microbologique du vin** : elle renseigne sur le risque microbologique et notamment sur la nécessité ou non de pré filtrer votre vin (Ex 1) et d'affiner le choix de la filtration finale le jour du conditionnement (Ex2)

Ex1 : Vin rouge sans sucres résiduel avec une population > 100 000 germes /ml, il est conseillé de procéder à une filtration tangentielle, ou à une filtration sur plaque, ou à un collage.

EX 2 : Vin rouge avec 3 g/l de sucres, un degré alcoolique de 13,3 et un pH de 3,70, et un SO<sub>2</sub> libre de 25 mg/l. La population est de 350 germes /ml, il n'est pas nécessaire de préfiltrer dans ce cas. Les filtrations 3 µ puis 1,2 µm lors du conditionnement seront efficaces

**Indice de colmatage** : ajuster cet indice au médiateur filtrant final, afin d'éviter le colmatage le jour du conditionnement. Un indice < 20 est garant d'une filtration finale sur 1,2 µm, sans colmatage