

Technique de la vinification des vins rouges

Dans la technique de production des vins rouges, l'extraction de la couleur nécessite un contact direct, plus ou moins long, du moût avec les parties solides. Pendant ce contact les facteurs chimiques-physiques et techniques qui déterminent l'extraction peuvent entrer en action. Notamment, cette phase est la caractéristique la plus discriminante de la vinification des vins rouges.

Si on conduit rationnellement chaque phase du processus, on assure les caractéristiques les meilleures au produit fini:

- l'éraflage doit garantir l'élimination totale des bouts de rafle; leur présence pendant la macération mène, en effet, à l'extraction de composants qui ne sont pas désirés. Ceux-ci augmentent les caractéristiques astringentes et donnent un mauvais goût d'herbe, sans tenir compte qu'ils perturbent la teneur en alcool des vins; de plus ces derniers, en présence de rafles, enregistrent une diminution de 1% du contenu d'éthanol.
- le pigeage doit être efficace, mais particulièrement doux afin de pas causer de dilacérations excessive des peaux et des rafles, ou une rupture des pépins, ce qui entraînerait une augmentation de l'extraction de tannins peu polymérisés et d'autres composants négatifs pour les caractéristiques sensorielles du vin et de sa stabilité.
- le pressage doit être effectué de façon pas trop énergique, puisqu'il influence à la fois le rendement en moût, le contenu des substances polyphénoliques du vin et le rapport entre chaque fraction; de plus un pressage trop énergique produit un taux de lie vraiment élevé et en conséquence des difficultés pendant les opérations successives, à savoir celles de clarification et de filtration.

Malgré l'importance de ces opérations, la phase la plus critique reste la macération.

Pour ce qui concerne cette dernière phase, les procédés pour la vinification de vins rouges peuvent être divisés en discontinues (le plus traditionnel) et continus.

La différence est la suivante: alors qu'on croit que l'extraction est optimale, dans les premiers procédés le décuvage (séparation du moût de la partie solide) se fait dans une seule solution, au contraire, dans les deuxième procédés il est nécessaire de faire tous les jours le décuvage d'une partie de la masse introduite dans la cuve par le fond, en la remplaçant par une nouvelle quote de foulé.

Les systèmes continus ne sont pas très répandus, à l'exception de grands établissements qui travaillent d'importantes masses de raisin; en outre, vu les grandes dimensions des installations, ils sont difficiles à gérer où cas où il y aurait des fermentations atypiques.

Pour ce qui concerne les systèmes discontinus, aujourd'hui la technique met sur le marché des types différents de vinificateurs, eux aussi d'une grande capacité (200 Hl, ou plus), avec un dispositif pour le vin sous marc et des systèmes automatisés pour le contrôle de la température et pour faire les remontages. Ces derniers sont nécessaires pour une bonne macération puisqu'ils permettent au moût d'entrer en contact avec

toute la masse de marc, et d'avoir une homogénéisation meilleure en évitant des gradients de concentration qui s'opposeraient à l'extraction. Enfin, il ne faut pas oublier que le chapeau de marc doit toujours être trempé, seulement de cette façon on pourra réduire le risque d'un goût acescent.

Voici un schéma du remontage. Figure 1.

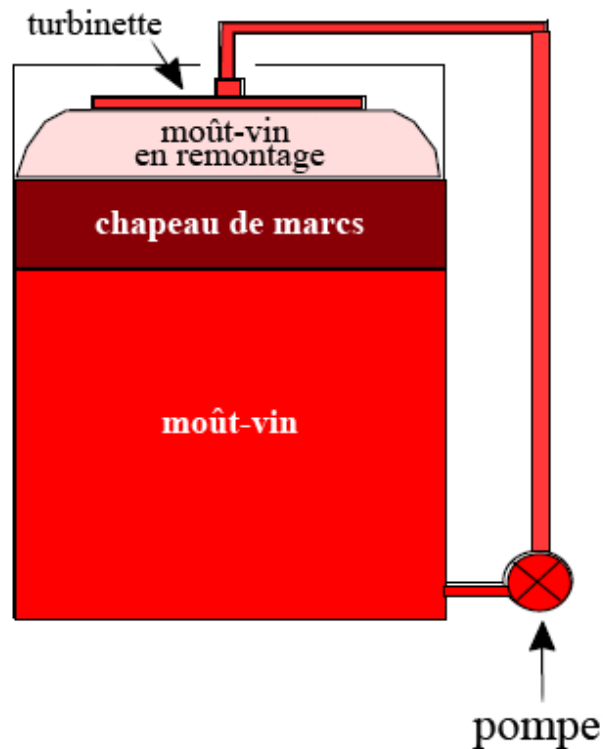


Fig. I. Schéma du remontage.

Les levures, elles aussi, tirent des avantages de cette pratique parce qu'elle favorise la diffusion de la masse, et en facilite la multiplication, générant ainsi l'augmentation du taux d'oxygène en dessous.

Matteo Dal Bo
Research & Development Manager
Self srl
Impianti e Tecnologie di Vinificazione
Via Oggero 32
15033 Casale Monferrato AL
tel +39 0142 444973
fax +39 0142 72820
uff.tecnico@self-srl.it
www.self-srl.it