

Egrapper : enlever les grains de raisin de la grappe.
Fouler : écraser (se faisait à l'origine avec les pieds).
Piger : casser le chapeau et le mélanger avec le jus.
Chapeau : Couche solide au sommet de la cuve formée par les grains de raisin.
Macérer : laisser tremper le chapeau et le jus.
Presser : enlever le chapeau au centre d'un torchon puis le presser en le tournant sur lui-même pour en extraire le maximum de jus.
Déposer : laisser tomber les particules les plus lourdes au fond.
Soutirer : enlever le jus de la cuve, soit à l'aide d'un tuyau, soit à l'aide d'une seringue.

Lexique

- La fermentation débute quand la densité commence à chuter. Pendant cette phase, continuer le travail.
- Quand la fermentation est terminée, la densité se stabilise, il ne doit plus y avoir de sucre.
- Laisser **macérer** en cuve pendant 4 /5 jours.
- Après ce laps de temps, **soutirer**. **Presser** le **chapeau**. Rajouter le SO₂. Couvrir la cuve à l'aide d'un joint en tissu.
- Laisser **déposer**. Vérifier régulièrement que le dépôt augmente.
- Quand cela ne bouge plus, soutirer.
- Renouveler cette étape une deuxième fois.
- Mettre ensuite en bouteille et étiqueter.

La densité :
 C'est la masse volumique qui permet de prévoir à peu près le sucre et l'alcool contenu dans le vin.
 Elle se mesure avec un **mustimètre**.
Densité de l'eau :
 1 000 (0 gr de sucre par litre)
Densité de l'alcool :
 inférieure à 1 000

Plus technique !

Savoir faire

- Nettoyer et rincer à grande eau les deux cuves.
- Égrapper** la vendange en prenant soin d'enlever les grains endommagés.
- Fouler** les grains dans la cuve.
- Remplir jusqu'à environ 10 cm du sommet de la cuve.
- Mesurer et reporter la **densité** sur le tableau.
- Ajouter et bien mélanger la quantité de SO₂ (Dioxyde de Soufre). 0,025 comprimé pour 1 litre.
- Attendre le début de la **fermentation** alcoolique.

Pendant ce temps :
 - **piger** deux fois par jour (une fois le matin et une fois l'après-midi).
 - mesurer et reporter la densité sur le tableau (tous les matins à la même heure).

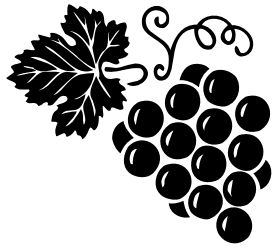
La fermentation :
 C'est la transformation chimique d'une substance en une autre.
Fermentation alcoolique :
 Le sucre se transforme en alcool.
 Cette fermentation produit beaucoup de CO₂ (gaz carbonique) et beaucoup de chaleur.
Fermentation malolactique :
 Dégénération de l'acide malique.
 Ne dégage presque rien.

La vinification



Par Xavier VALLOT

Ingédients
 Du raisin
 Du SO₂



Octobre 2003



Les Editions Célestines
 (Association loi 1901 à but non lucratif)
 1 rue Robert Desnos
 69120 Vaulx-en-Velin
 ☎ 04 78 80 14 74
<http://petitslivres.free.fr>