



Année scolaire 2004/05



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

La vinification



*Auteurs : Souviya
 et Benjamin*

N°21

Collection : Documentaires

Les explications des mots du vin :

L'égrappage : Enlever les raisins de la grappe.

Le foulage : Ecraser les raisins.

Le dioxyde de soufre : C'est un produit pour ne pas que le vin s'abîme.

La densité : Sert à voir si le sucre est toujours dans le vin ou s'il s'est transformé en alcool.

La fermentation : C'est la transformation du sucre en alcool. Cette fermentation produit du gaz carbonique et de la chaleur. Elle commence seule au bout d'environ 3 jours et se termine quand il n'y a plus de sucre.

Le soutirage : Enlever le vin de la cuve.

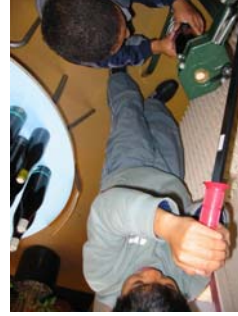
Le decuvage : Sortir les raisins de la cuve pour les presser dans un chiffon.

La clarification : Rendre le vin plus clair.

La lie : C'est une partie solide du liquide qui se dépose au fond de la cuve.

Des vignes
 Un sécateur
 Des couvercles
 Un saladier
 Des cuves en verre
 Une éprouvette
 Un tuyau
 Du dioxyde de soufre
 Des bouteilles
 Un filtre
 Un mustimètre
 Un bâton en bois
 Des vignes
 Un sécateur
 Des couvercles
 Un saladier
 Des cuves en verre
 Une éprouvette
 Un tuyau
 Du dioxyde de soufre
 Des bouteilles

Matériel :



Étiquette 2004

Nous avons remis le vin dans les cuves propres. Nous l'avons laissé une semaine pour que la lie se dépose au fond de la cuve. Puis nous avons encore soutiré le vin pour enlever la lie. Une semaine plus tard nous avons renouvelé cette opération afin de clarifier au maximum le vin. Après nous l'avons mis en bouteilles et nous avons collé les étiquettes.

Déroulement :

Il faut égrapper les raisins.



Il faut fouler les raisins dans un saladier.



Il faut mettre les raisins qu'on a écrasés dans des cuves.



Il faut mettre un tout petit peu de dioxyde de soufre.



Il faut mesurer la densité tous les jours, jusqu'à ce que la fermentation soit terminée.



Ensuite nous avons soutiré le vin pour le mettre dans d'autres cuves, nous avons décuvé les raisins qui restaient au fond des cuves et nous les avons pressés pour récupérer tout le jus.

