

Les vinifications

.. Quel est le rôle de l'anhydride sulfureux (SO^2) dans la vinification ?

Le rôle de l'anhydride sulfureux (SO^2) est de protéger le moût ou le vin (il réduit les oxydations du moût sélectionne les levures utiles, tue les micro-organisme indésirables...). C'est un antiseptique.

.. Expliquez ce qu'est :

- Le **moût** est du jus de raisin frais qui n'a pas encore fermenté ou qui est en cours de fermentation.
- La **chaptalisation** est l'action d'ajouter une quantité de sucre autorisée pour la loi pour augmenter le degré alcoolique du vin.
- L'**acidification** est l'action d'ajouter de l'anhydride sulfureux dans le but d'augmenter l'acidité du vin.
- La **fermentation alcoolique** est la transformation du sucre des raisins en alcool sous l'action des levures.

.. Qu'est-ce que la cuvaison ?

La cuvaison est la période pendant laquelle le jus de raisin ou moût est en cuve.

.. Quel est le but visé par l'utilisation de la macération carbonique ?

Le but visé par l'utilisation de la macération carbonique est de rehausser le fruité et l'arôme du vin.

.. Que signifie :

- **vinifier** : c'est transformer le jus de raisin (vin blanc) ou le moût de raisin (vin rouge) en vin.
- **V.D.N.** : vin doux naturel.
- **V.D.L.** : vin de liqueur.
- Le **levurage** est l'action d'ajouter des levures sélectionnées dans le moût.
- Le **marc** est le résidu du pressurage du raisin (rafles, pellicules, pépins).
- La **fermentation malolactique** est la transformation de l'acide malique du vin en acide lactique et en gaz carbonique afin de diminuer l'acidité du vin.
- Le **soutirage** est l'opération qui a pour but de tirer le vin clair pour le séparer de ses lies placées au fond de la cuve, du fût...
- L'**ouillage** est le remplissage permanent des fûts par un vin de même origine.
- Le **mutage** est l'interruption de la fermentation en ajoutant de l'alcool ou de l'eau-de-vie à un moût.



Pressoir romain en activité dans le département du Gard

.. A quoi sert le foulage ?

Le foulage sert à éclater les grains de raisin afin de libérer une partie du jus.