

VINIFIER SANS INTRANTS-  
UN LÂCHER PRISE MAÎTRISÉ

VINOLIS  
LA VINICULTURE HOLISTIQUE

# UN LÂCHER PRISE MAÎTRISÉ

Le but de la conférence:

**Des gestes et astuces simples pour éviter les intrants tout au long de la vinification**

Issu de plus de 10ans d'expérience terrain

# C'EST QUOI UN INTRANT?

**Additifs:** Tout ce qui reste dans le jus/vin

SO<sub>2</sub>

Régulateurs d'acidité

Stabilisateurs

Gaz d'emballage

# C'EST QUOI UN INTRANT?

**Auxiliaires technologiques:** Tout ce qui est soutiré/enlevé en cours de vinification

Bentonites

Enzymes

PVPP....

# C'EST QUOI UN INTRANT?

## Techniques physiques/pratiques:

Récolte par machine à vendanger

Filtration

Pasteurisation

Thermovinification...



# POURQUOI DIMINUER LES INTRANTS?

Tendance vers moins d'intrants/interventions pour diverses raisons:

1. Demande du consommateur
2. Convictions éthiques
3. Respect écologique
4. Santé publique
5. ....

# POURQUOI UTILISER DES INTRANTS?

## **Sécurité gustative:**

Défauts tels que: Les phénols (Bretts), le goût de souris, l'oxydation, la réduction, le gout moisi-terreux etc...

=Masqueur d'arômes ou défaut organoleptique

## **Sécurité et stabilité visuelle du vin:**

Dépôts et troubles, couleur



# POURQUOI UTILISER DES INTRANTS?

**Cohérence avec Cahiers des Charges/Attentes du marché:**

Sucres résiduels, taux d'acidité volatile...

**Pour gagner du temps:**

Mise en marché du produit (de plus en plus tôt)

COMMENT SÉCURISER NOTRE VIN  
SANS METTRE DES INTRANTS?

=MAÎTRISE DES PETITS GESTES

# LA VENDANGE



# LA VENDANGE

1. Bien connaître les points forts et faibles de son jus



# LA VENDANGE

Un jus déséquilibré ou un jus issu d'un raisin confit sera fragile et susceptible de développer plus facilement des microorganismes non désirables et des défauts d'oxydation



# EVALUER LE RISQUE DE SON JUS

<b>Alcool probable</b>	
09-12%vol	Green
12.5-14%vol	Yellow
14.5 et >15	Red

# CONNAITRE LE RISQUE DE BASE DE SON JUS

<b>pH</b>	
Entre 3-3.30	Vert
Entre 3.30 et 3.60	Jaune
>3.60	Rouge

# CONNAITRE LE RISQUE DE BASE DE SON JUS

Taux d'azote assimilable (N <sub>ass</sub> )	
180- >200	Vert
150-180	Jaune
<150	Rouge

# LA VENDANGE

2. Eviter les trajets, les triturations et la température chaude pendant la récolte



# LA VENDANGE

-> Parce que la manipulation= oxydation et extraction non maîtrisé

-> Parce que le chaud = catalyseur d'oxydation= donc de jus brunis et de moûts oxydatifs



# LA VENDANGE

- Bien dimensionner votre réception (toujours bon dans le contexte du changement climatique?): Trajets courts, pas de temps d'attente
- Récolte à la fraîche (?)
- Cuves de réception déjà refroidie
- Chambres froides pour stockage caisses
- Camions réfrigérés
- Echangeurs tubulaires etc....

# LANCER LA FERMENTATION

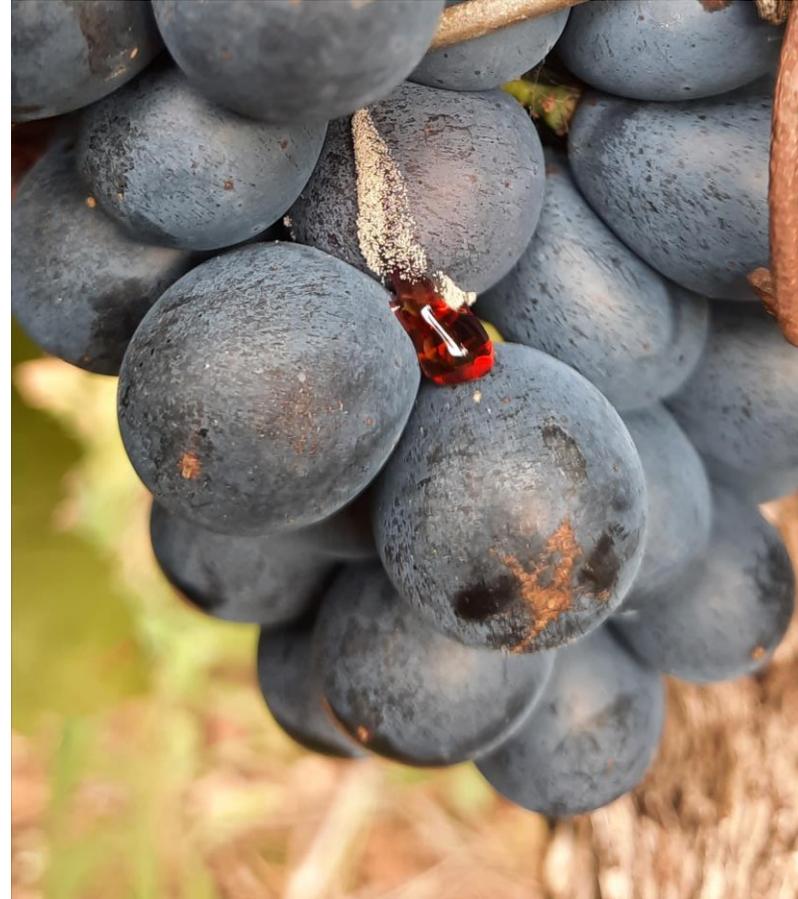
3) Eviter les temps de latence entre récolte et mise en FA



# LA VENDANGE

Pourquoi se presser?

-> Point microbio



## Levures

+Saccharomyces= FA=sucres en alcool

-Brettanomyces= Phénols

-Autres levures non fermentaires= « vernis à ongle »

Taille: Environ 5microns

Champignon unicellulaire

Ne craignent pas trop le SO<sub>2</sub> (>7g/hl...et encore)

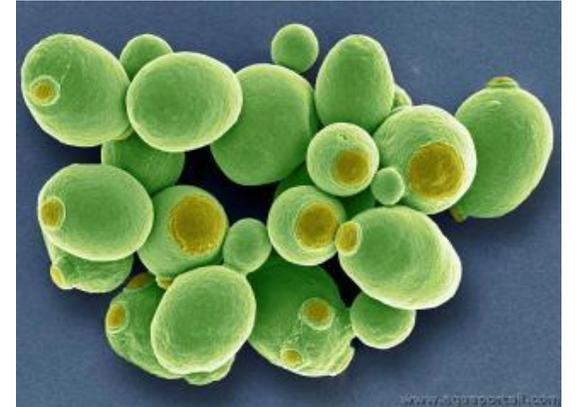


Photo: Aquaportail-  
Saccharomyces  
cerevisae

## Bactéries

+Oenococcus Oeni= FML= acide malique en  
acide lactique

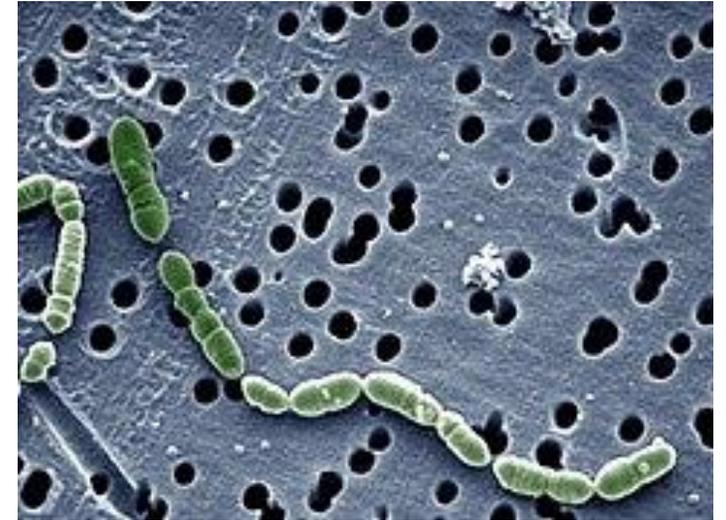
-Bactérie acétique

-Pediococcus et autres bactéries lactiques

Bactéries de formes diverses

<2 microns

Craignent le SO<sub>2</sub> à partir de 2g/hl



[https://fr.wikipedia.org/wiki/%C5%92nococcus\\_%C5%93ni](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C5%92nococcus_%C5%93ni)

- La population dominante s'exprimera -> maîtriser
- Plus vite une population sera majoritaire= moins de place pour les autres
- Eviter les «bruits de fond »

Exemple: La Fructo/la piqure lactique

# COMMENT LIMITER LES TEMPS DE LATENCE?

## **Blancs et rosés:**

- Refroidir la cuve de débourbage avant l'arrivée de la vendange
- Ensemencer dès la sortie du débourbage. Chauffer légèrement si nécessaire

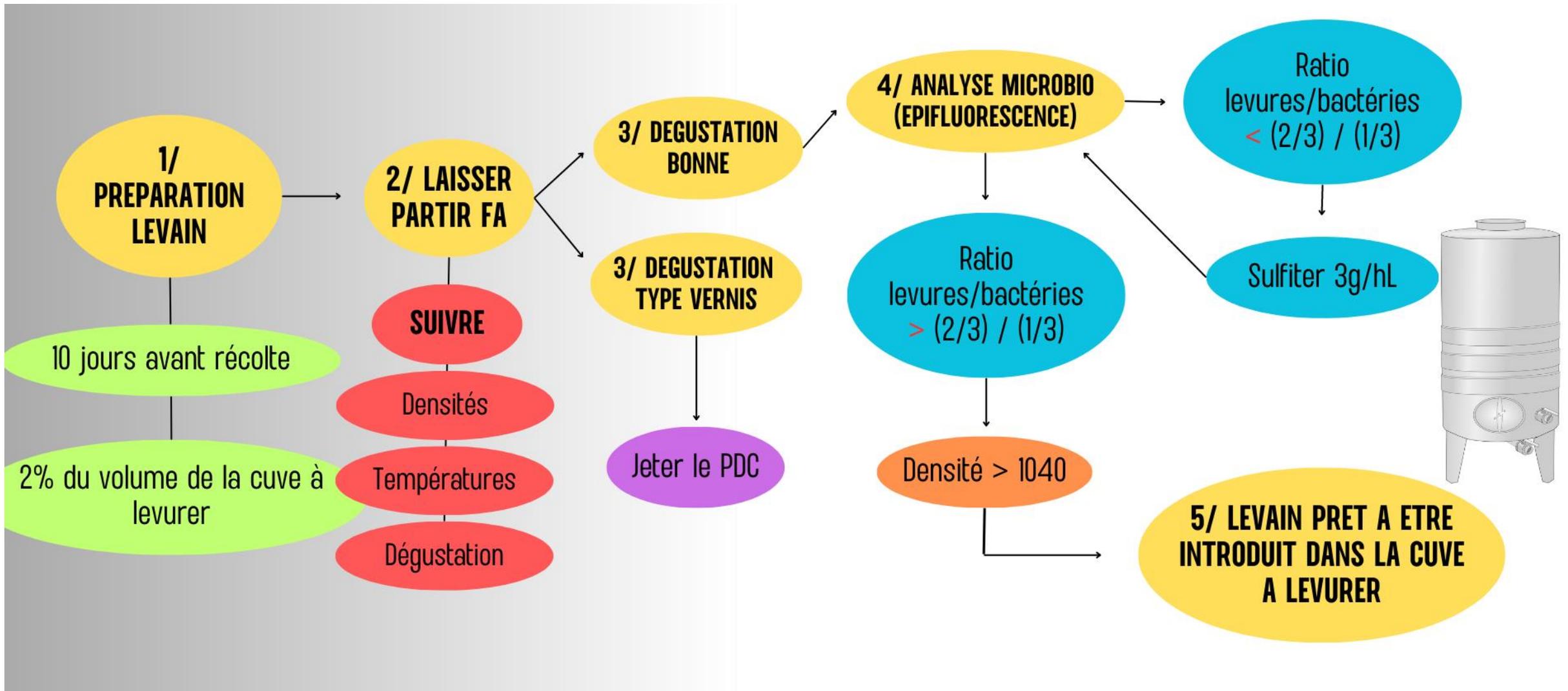
## **Rouges**

- Ensemencer la FA dans la benne de vendange/conquêt de réception ou, au plus tard, dans la cuve

# COMMENT LIMITER LES TEMPS DE LATENCE?

Faire un pied de cuve si pas recours aux levures du commerce





# SULFITER

## 4) Sulfiter la vendange

??????



# SULFITER

Oui!

+2g/hl de SO<sub>2</sub> sur vendange = moins de bactéries lactiques = moins de difficulté pour la FA et en cas d'arrêt de FA, moins de risque de pique lactique (Volatile)

| SO<sub>2</sub>

Antioxydant, anti oxydasique, **antiseptique:**

**Difficile de bien mener une FA avec une concurrence microbienne forte**

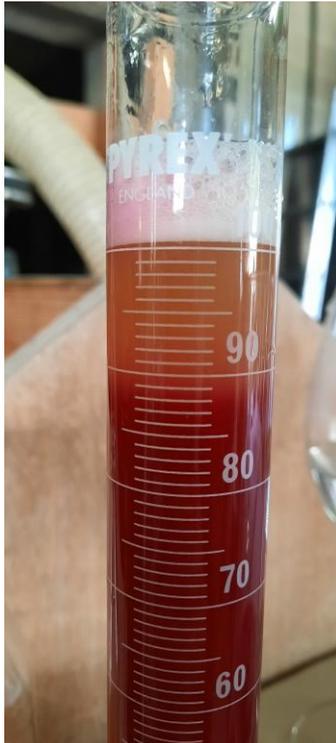
profil de vin recherché? Tolérance aux déviations?

# LA FERMENTATION



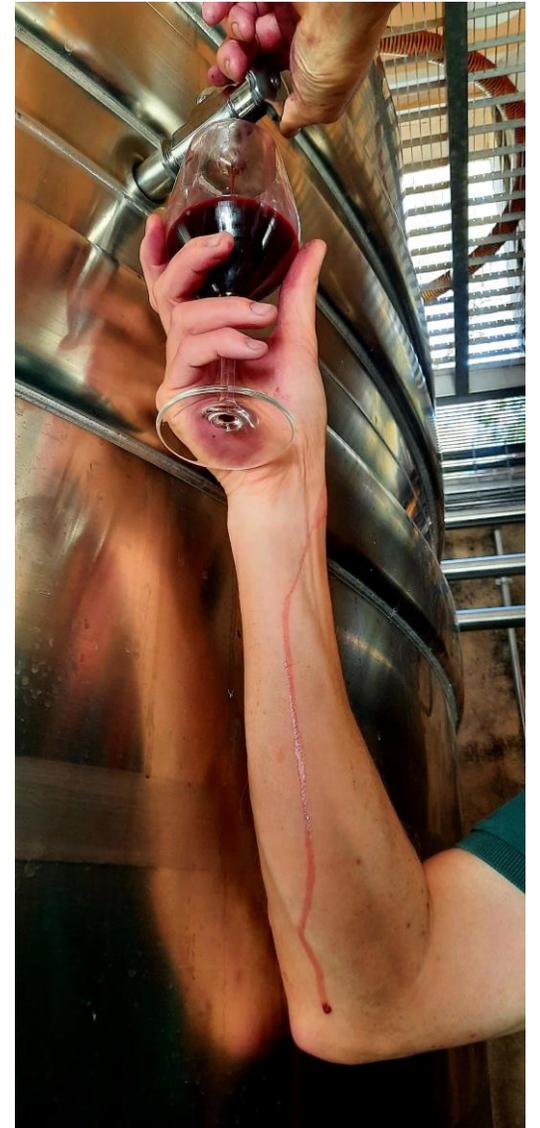
# BIEN GERER LA FERMENTATION

Maîtriser les différentes étapes de la fermentation

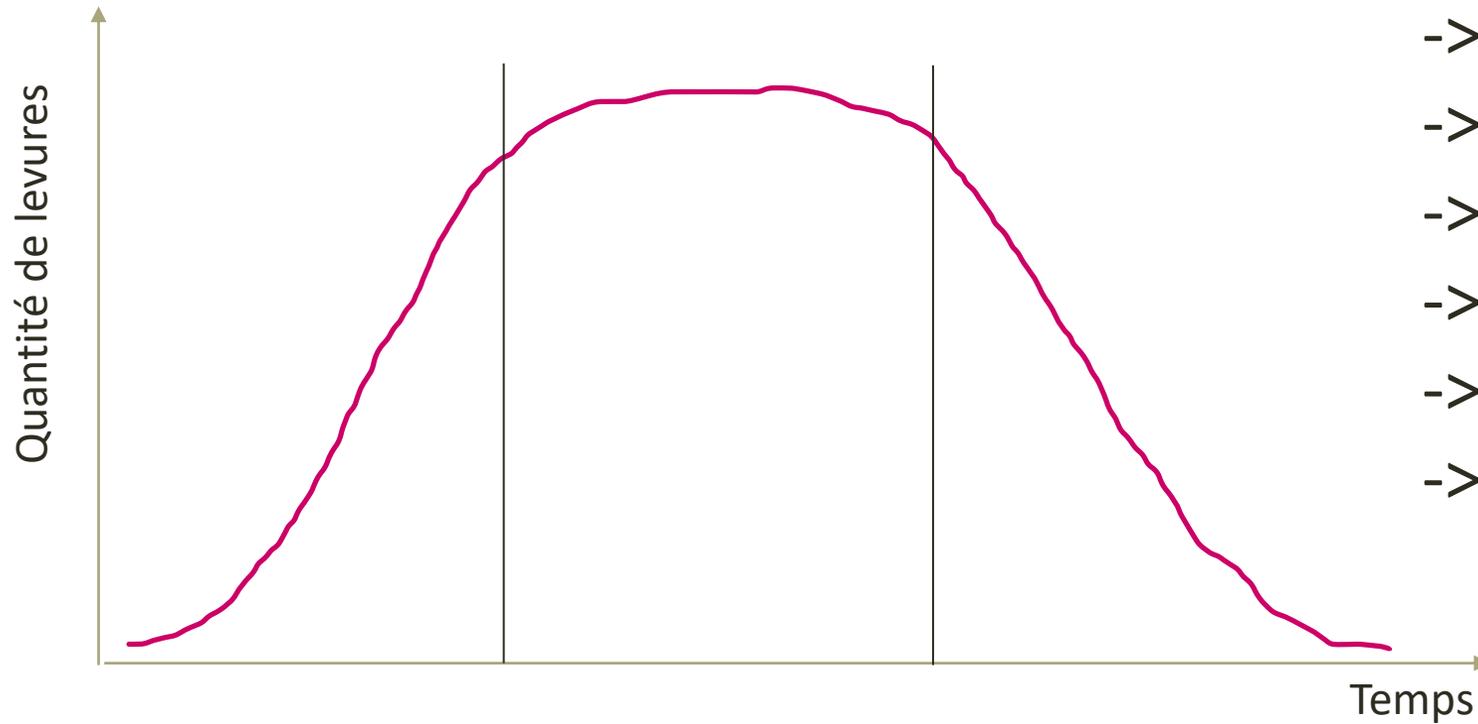


# BIEN GÉRER LA FA

-> Bonne population levurienne =  
fermentation qui va au bout =  
éviter piqures, déviations, oxydations et sucres résiduels



# BIEN GÉRER LA FA



- > sucres
- > alcool
- > fructose
- > nutriments
- > oxygène
- > CO<sub>2</sub>



**Vendange maîtrisée=**

**Jus équilibré =**

**Fermentation assurée=**

**Intrants évités**

# AVANT LA MISE EN BOUTEILLE

1) Equilibrer les vins de façon naturelle avant de les corriger avec des intrants.

# AVANT LA MISE EN BOUTEILLE

Avant mise en bouteille, la dégustation prime:

Un bon vin= un vin qui est bu

**Sensation de « dureté » /  
« fraîcheur »**

**Acidité**

**CO<sub>2</sub>>850mg/l**

**Tanins « durs »**

**Raffles**

**Aromatique « fraîche » ou  
« végétale »**

**Malo pas faite**

**Cuves Inox**



**Sensation de « rondeur » /  
« gras »**

**Alcool**

**CO<sub>2</sub><500mg/l**

**Sucres résiduels**

**Aromatique « mure » ou  
« cuite »**

**Tanins souples**

**Malo faite**

**Travail sur lie**

**Utilisation de bois**

# APPRÉCIER LE PROCESS DE LA VINIFICATION!

-Accompagner le vin dans son mouvement.....découvrir,  
ajuster, échanger, améliorer, perfectionner,  
recommencer.....et

Déguster!





Pour aller plus loin:

**LinkedIn: Martina Widmer**

Martina@vinolis.fr