

Introduction à la fabrication du vin

Le processus de vinification

Tout d'abord, il faut récolter les raisins, les conserver au frais et les amener rapidement à la cave. Le tri est effectué à la main ou à la machine et les grappes du vin rouge et les buches de fruits sont fermentées ensemble. Pour le vin blanc, le jus est séparé de la peau des pépins avant la fermentation et un pressoir pneumatique est utilisé pour presser le vin blanc à partir des raisins blancs entiers, tandis que pour le vin rouge, il est fabriqué en faisant fermenter les pépins avec la peau, car tous les arômes et autres composants proviennent de la peau des raisins.

De même, pour la fermentation du vin rouge, on fermente d'abord et on presse ensuite. Le pressage dépend du cépage, de la qualité du fruit et du style de vin envisagé. Une fois pressé, le jus est transféré dans des cuves de fermentation et la fermentation est effectuée par des levures de vin.

La fermentation du vin rouge atteint des températures de 80-90 degrés fahrenheit pour les vins blancs et

pendant la fermentation, les cuves de vin sont mélangées 1-3 fois par jour et après la fermentation, le vin est retiré des peaux et pris pour la fermentation malactique qui implique la conversion de l'acide lactique avec des bactéries malactiques.

Comme une période de temps après la fermentation avant que le vin ne soit mis en bouteilles, selon le style de vin, l'élevage du vin peut durer de quelques mois à plusieurs années et permet de remuer le vin blanc afin d'en augmenter la saveur, et comme le nappage remplace le vin perdu par évaporation pendant le vieillissement, il empêche l'oxygène du vin.

En outre, le soutirage consiste à transférer le vin des fûts vers les cuves pour les nettoyer, puis à le pomper à nouveau après le nettoyage, et le mélange peut être effectué à tout moment pendant la phase d'élevage du vin.

L'ajout d'anhydride sulfureux au vin permet d'éviter une oxydation excessive, la filtration permet d'éliminer les sédiments du vin et la mise en bouteilles est la dernière activité permettant d'améliorer la qualité du vin.

Enfin, l'altération microbiologique affecte la qualité du vin, d'où la nécessité de le conserver à l'état pur.