

DÉFINITION LÉGALE DU VIN

Produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins, foulés ou non, ou de mout de raisin

Fermentation ?

la fermentation alcoolique est une opération qui permet aux levures de transformer le sucre en alcool.

Elle dure de 15 à 45 jours pour un vin sec et jusqu'à plusieurs mois pour un vin doux.

La fermentation provoque un dégagement gazeux et une élévation de la température, si cette dernière est trop importante elle peut détruire les levures, c'est pour cela que le vinificateur procède entre autres à la thermorégulation.



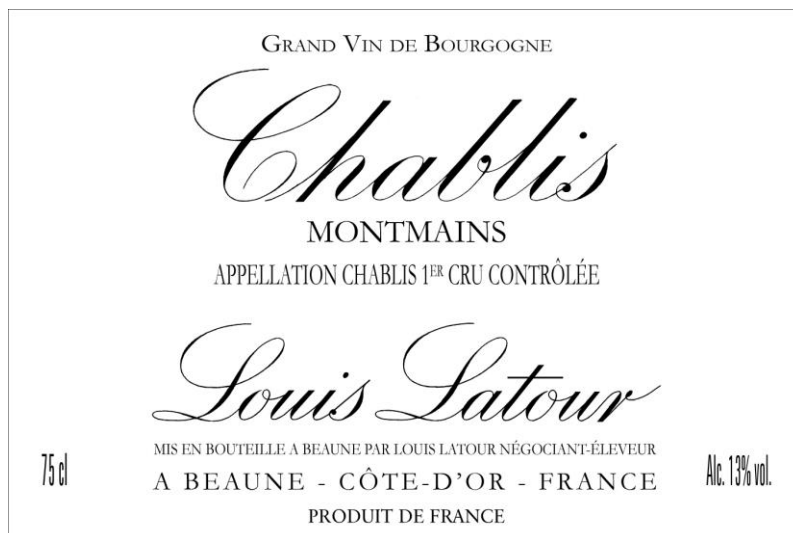
Fermentation totale ?

La fermentation alcoolique totale est le processus permettant de transformer la totalité du sucre en alcool sous l'action de certaines levures.

« Vin blanc : Sancerre »

« Vin rosé : Bergerac rosé »

« Vin rouge : Pomerol »



Fermentation partielle ?

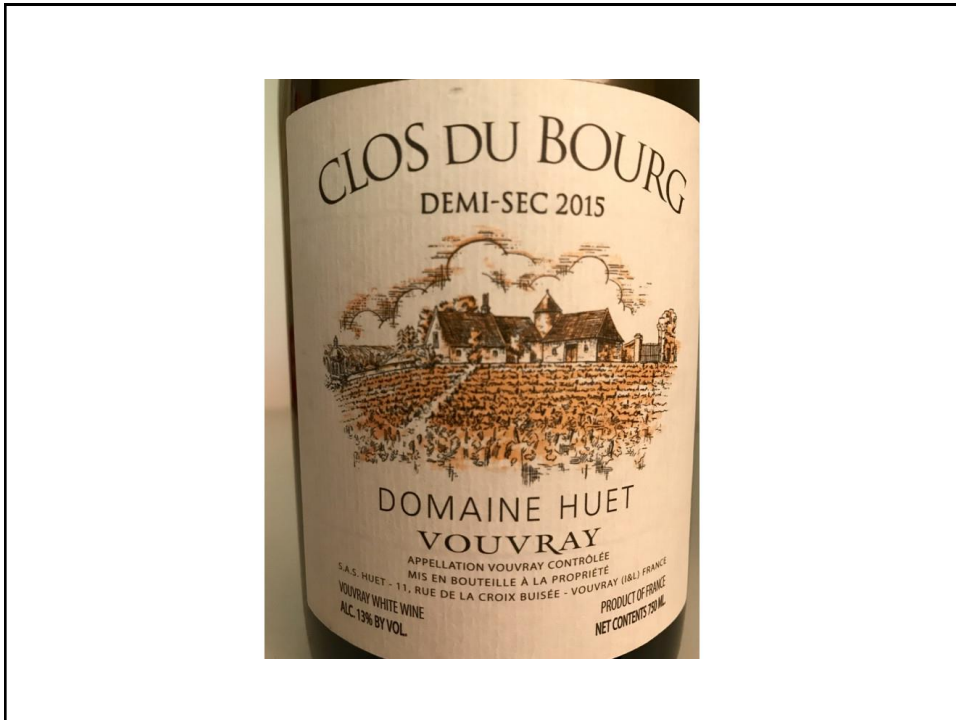
C'est la transformation partielle du sucre en alcool sous l'action de certaines levures.

Demi-sec

18g/l à 35g/l

« Cabernet d'Anjou »





Vins botrytisés

Moelleux

36g/l à 54g/l

« Côtes de Bergerac Moelleux »

Liquoreux

Au delà de 54 g/l

« Sauternes »



Vins passerillés
« Sur pied ou sur paille »

Moelleux

36g/l à 54g/l

« Jurançon »

Liquoreux

Au delà de 54 g/l

« Arbois vin de paille »



V.D.N

« Vin Doux Naturel »

C'est l'arrêt de la fermentation par ajout d'alcool vinique pour stopper la fermentation.

« Muscat de Rivesaltes »

« Rasteau »



Foulés

Le foulage consiste à éclater les baies de raisin pour obtenir un moût coloré.

« Vin rouge : Saint Émilion »

« Vin rosé : Tavel »

Non Foulés

Consiste à pratiquer le pressurage directement des baies de raisin pour obtenir un moût incolore.

« Blanc : Chablis »

« Blancs de Noir : Champagne »

« Macération carbonique : Beaujolais »

Moût de raisin ?

V.D.L

« Vin De Liqueur »

Consiste à ajouter un alcool bien précis à du moût avant fermentation.

« Pineau des Charentes »

