



LA THERMOVINIFICATION

Frédéric Eichelbrenner – Œnologie Gauthier



HISTORIQUE

- × Vinification de gros volumes
- × Extraire à partir de vendanges non mûrs
- × Produire des vins "honnêtes" avec une vendange botrytisée
- × Produire un vin standard

IDÉE REÇUE



💣 Technique pour vins peu qualitatifs 💣

DIFFERENTES ETAPES DE LA THERMOVINIFICATION



- x Chauffage
- x Macération pré-fermentaire à chaud (MPC)
- x Refroidissement
- x Pressurage – Clarification (facultatif)
- x Fermentation
- x Clarification

DÉFINIR LE PRODUIT CIBLE



Définir un objectif organoleptique :

- x Végétal
- x Variétal
- x Fermentaire
- x Volume
- x Intensité tannique
- x Sécheresse

DÉFINIR LE PROCESS



En fonction de l'objectif organoleptique et de la qualité du raisin :

x Thermovinification solide ou liquide ?

DÉFINIR LE PROCESS

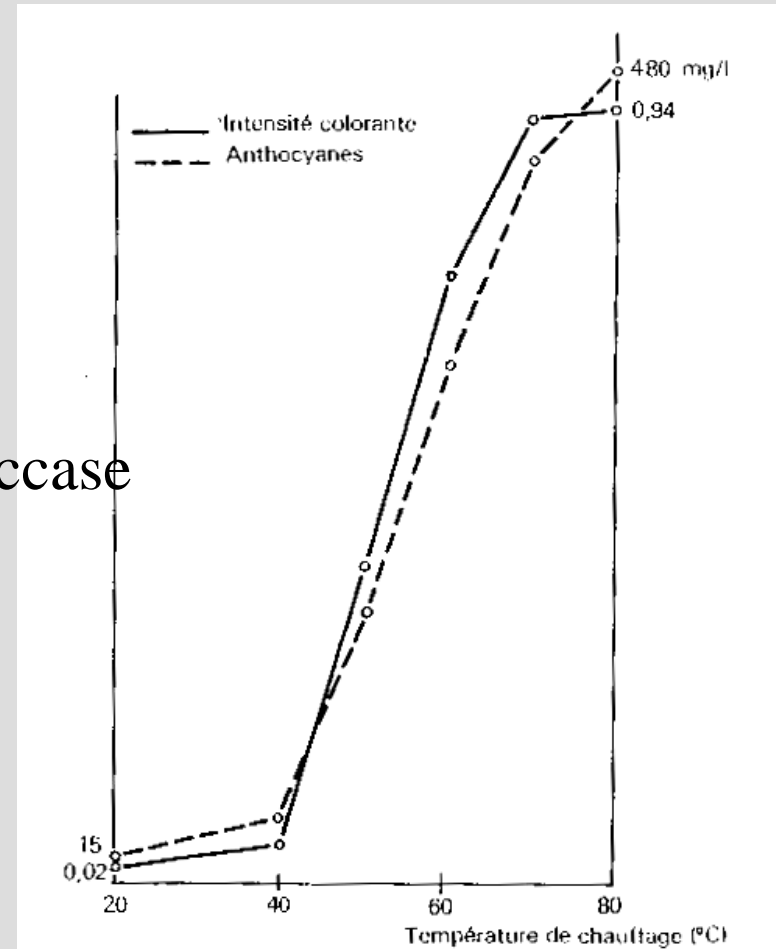
La Température de chauffage

× La gestion du chauffage

●* Le risque d'un chauffage hétérogène

- Non destruction de la laccase

- Mauvaise extraction



DÉFINIR LE PROCESS

Le Temps de Macération



Oenologie
Gauthier

33 Sauveterre

DÉFINIR LE PRODUIT CIBLE



Oenologie
Gauthier
33 Sauveterre

La Qualité de la Clarification

DÉFINIR LE PROCESS - LIQUIDE

Clarification et Température de fermentation



Oenologie
Gauthier

33 Sauveterre

DÉFINIR LE PROCESS - LIQUIDE

Clarification et Température de fermentation



Oenologie
Gauthier

33 Sauveterre

DÉFINIR LE PROCESS



× La gestion de la fermentation

- Température

- Gestion des remontages

× La gestion de la macération finale

- Date d'écoulage

- Température finale

THERMOVINIFICATION

RISQUES ŒNOLOGIQUES



- × Le risque enzymatique (enzymes d'altération)
- × La gestion du froid
- × Le risque fermentaire
- × Le risque réducteur
- × Le risque instabilité de la couleur
- × Le risque clarification

THERMOVINIFICATION RISQUES ŒNOLOGIQUES



- x *Le risque enzymatique (enzymes d'altération)*
- x- Définition de la température cible
- x- Importance du dimensionnement de l'installation
- x- Importance de l'homogénéité de la chauffe
- x

THERMOVINIFICATION

RISQUES ŒNOLOGIQUES



x *La gestion du froid*

x- Définition de la température cible

x- Importance du dimensionnement de l'installation

x- Le froid en fermentation

x

x

THERMOVINIFICATION RISQUES ŒNOLOGIQUES



x *Le risque fermentaire*

x- Moût excessivement fermentescible

x- La gestion de l'oxygène

x- La nutrition azotée

x

x

THERMOVINIFICATION

RISQUES ŒNOLOGIQUES



x *Le risque réducteur*

x- La gestion de l'oxygène

x- La nutrition azotée

x- La clarification

x

x

THERMOVINIFICATION

RISQUES ŒNOLOGIQUES



x *Le risque instabilité de la matière colorante*

x- La gestion des tannins

x- La gestion de l'oxygène

x- La clarification

x

x

THERMOVINIFICATION

RISQUES ŒNOLOGIQUES



x *Le risque colmatage*

x- Présence importante de pectines

x- Présence éventuelle de glucanes

x- Présence de colloïdes colmatants

x- Risque de déviations organoleptiques

x

CONSEQUENCES ŒNOLOGIQUES

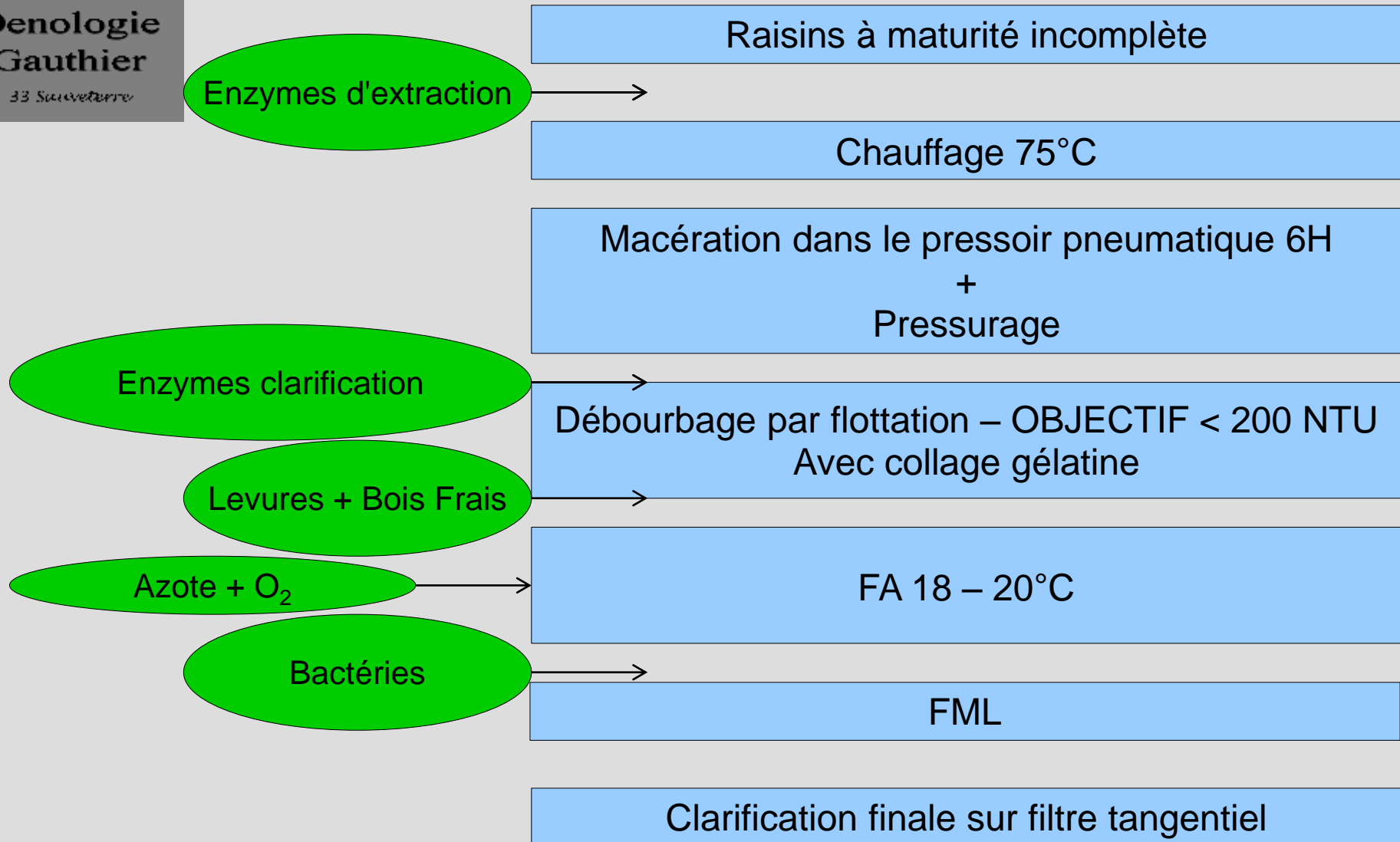


- × La gestion enzymatique
- × La gestion de la fermentation alcoolique
 - ×- température
 - ×- azote
- × La gestion de l'oxygène
- × La gestion de la fermentation malo-lactique
- × La stabilisation de la couleur



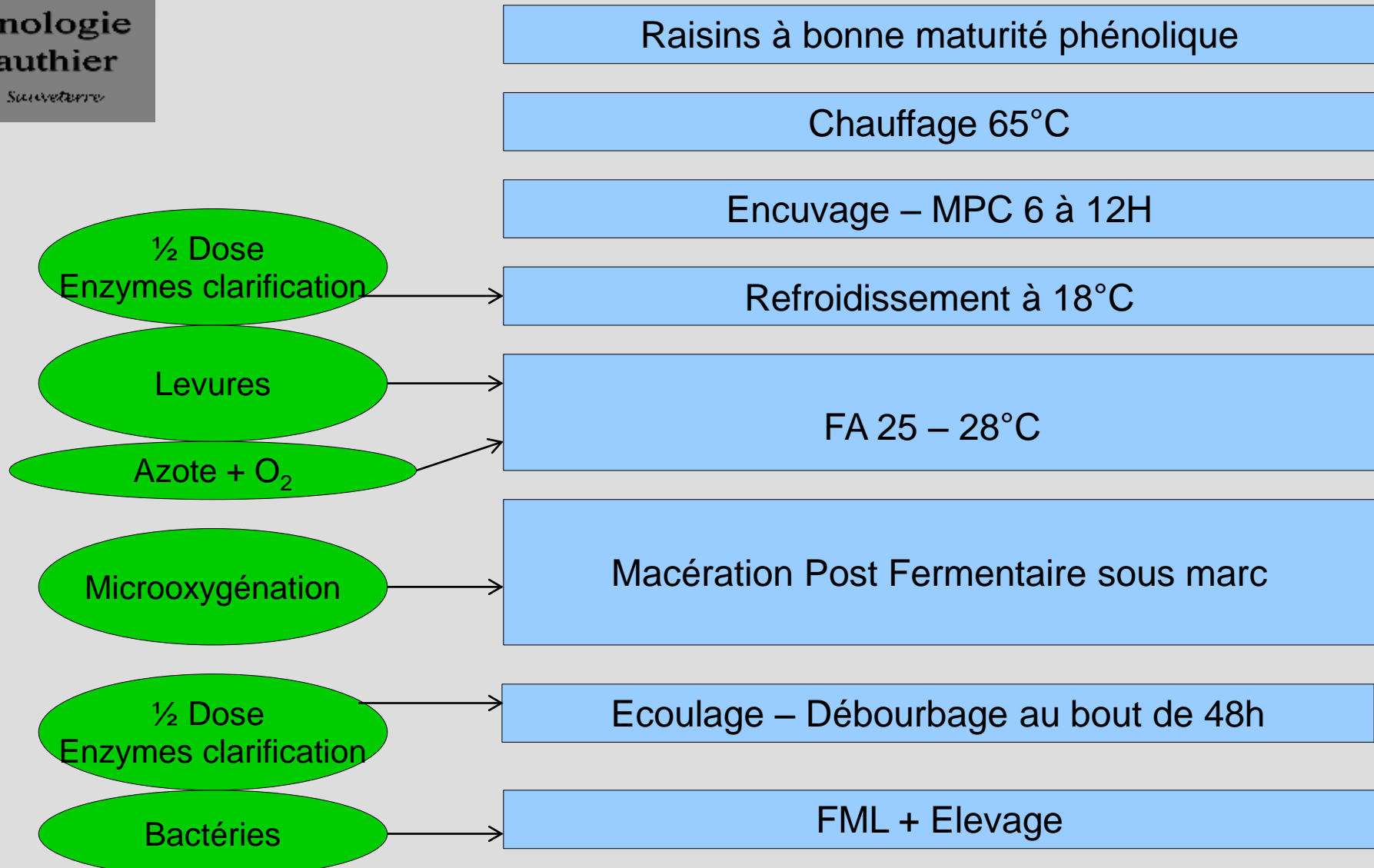
Exemple de process Thermo Liquide

Objectif : fermentaire + rotation rapide



Exemple de process Thermo Solide

Objectif : fruité variétal - garde



THERMOVINIFICATION

CONCLUSION



- La thermovinification ne définit pas un vin mais une technique
- La thermovinification comme outil de correction de la vendange
- La thermovinification comme outil d'aide à la maîtrise



Oenologie
Gauthier

33 Sauveterre

MERCI