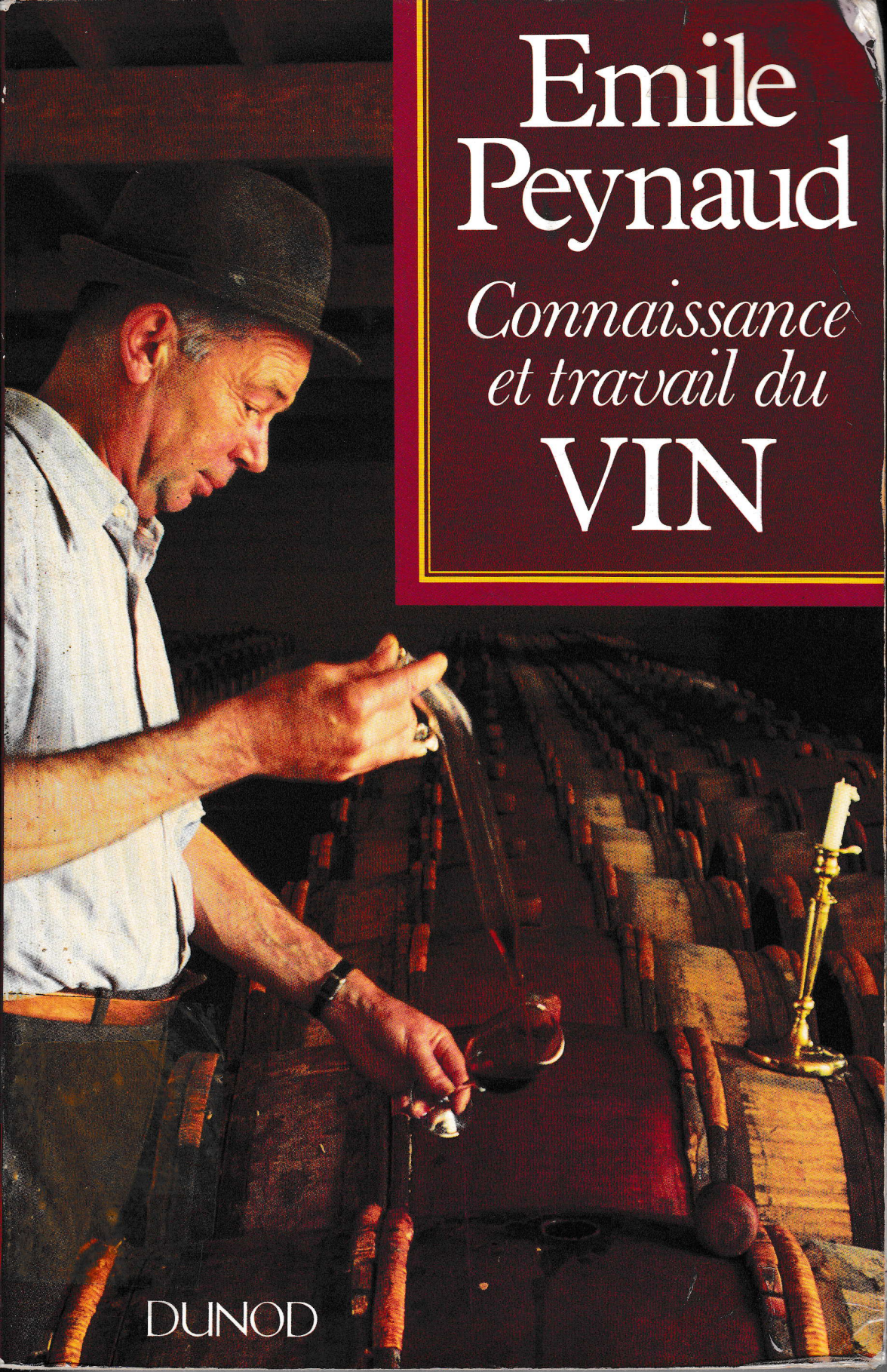


A photograph of a man in a light blue shirt and a dark bowler hat, pouring red wine from a wooden barrel into a glass. He is in a cellar with many other barrels in the background. A small candle in a brass holder sits on one of the barrels. The scene is dimly lit, with warm light highlighting the man and the wine.

Emile Peynaud

*Connaissance
et travail du*
VIN

DUNOD

Véritable précis d'œnologie, ce livre aborde tous les problèmes concernant la science du vin sous ses aspects théoriques et pratiques. Son but est de mieux faire connaître le vin pour mieux l'élaborer, l'élever, le conserver... et aussi pour mieux l'apprécier.

Pour cela l'auteur, mettant à profit une carrière de chercheur et d'enseignant et sa grande contribution à l'évolution actuelle de l'œnologie, a voulu présenter les derniers progrès de la recherche scientifique dans cette discipline et montrer comment les résultats de ces recherches peuvent être appliqués dans la pratique journalière.

Il traite ainsi de façon très claire, et sans recourir à des formules chimiques, les différents chapitres de la science du vin : maturation du raisin, fermentation et vinification, conservation, traitements de clarification et stabilisation, connaissance analytique et gustative en appuyant chaque application pratique sur la théorie.

Cette nouvelle édition a bénéficié des importants progrès réalisés depuis dix ans dans l'acquisition des connaissances et leur mise en pratique : aménagement des installations, industrialisation de la production, modification de la réglementation et harmonisation dans le cadre européen.

En outre l'ouvrage s'est enrichi d'une huitième partie traitant du conditionnement du vin en bouteilles et des problèmes de stabilisation et de contrôle de la qualité que soulève cette opération.

Conçu comme un aide-mémoire, aussi bien pour l'étudiant en œnologie que pour l'œnologue confronté à des questions pratiques, ce livre permet à chacun de résoudre le cas particulier qui l'intéresse et guide le choix du praticien lorsque plusieurs solutions sont possibles.

Il s'adresse donc à tous les professionnels du vin : producteurs, vinificateurs, responsables techniques, cavistes, maîtres de chai, dégustateurs, négociants, courtiers.

... "Un ouvrage pratique d'œnologie manquait aussi bien dans la bibliothèque de l'œnologue que dans celle du vigneron éclairé, du caviste évolutif et du négociant sérieux. Cette lacune, M. E. Peynaud vient de la combler."

"Cet ouvrage constitue incontestablement un document technique remarquable auquel se référeront avec profit tous les viticulteurs manipulateurs et les responsables de la vinification à qui nous le recommandons tout particulièrement."

Vignes et vins

Les vins d'Alsace



Code 011417

ISBN 2-04-011417-3

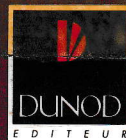


Table des matières

Préface de la première édition	III
Préface de la deuxième édition	V

Première partie — La dégustation et la composition du vin	1
1 Mécanismes et usages de la dégustation	3
Définition de la dégustation	3
Mécanismes de la dégustation	6
Pratique de la dégustation	8
2 Caractères gustatifs et vocabulaire	13
Relations entre la composition des vins et leurs qualités gustatives	13
Vocabulaire gustatif	16
3 Exercices de dégustation	22
Enseignement de la dégustation	22
Exercices de dégustation théorique	23
Exercices de dégustation analytique	29
4 La composition du vin	32
Définition du vin	32
Substances à goût sucré	33
Substances à goût acide	36
Substances à goût salé	39
Substances à goût amer et astringent	41
Autres substances	43
Définitions analytiques	48

Deuxième partie — La maturation du raisin et les vendanges	51
5 Les phénomènes de la maturation du raisin	53
Description du raisin	53
Transformations du raisin au cours de la maturation	54
Surmaturation	67
6 Les vendanges	69
Fixation de la date des vendanges	69
Travail des vendanges	73
La pourriture grise	74
La qualité des millésimes	75
7 Les corrections de la vendange	76
Sucrage ou chaptalisation	76
Désacidification	79
Acidification	81

Troisième partie — Microbiologie du vin et fermentations	83
8 La fermentation alcoolique et les levures	85
Processus de la fermentation alcoolique	85
Caractères généraux des levures	86
Les espèces de levures utiles	88
Les espèces de levures nuisibles	91
Utilisation des levures en vinification	93
9 Conditions du développement des levures — Conduite de la fermentation alcoolique	98
Influence de la température	98
Influence de l'aération	101
Besoins nutritifs des levures	107
Influence de l'acidité	109
10 La fermentation malolactique et les bactéries lactiques	110
Nature de la transformation malolactique	110
Les bactéries de la fermentation malolactique	114
11 Conditions du développement des bactéries malolactiques — Conduite de la fermentation malolactique	119
Principes modernes de vinification	119
Conditions de la fermentation malolactique	120
Ensemencement et emploi de levains malolactiques	126
Quatrième partie — Les vinifications	129
12 Vinification en rouge — Travail du raisin, dispositifs de cuvaïson	132
Opérations mécaniques du travail des raisins	132
Logements de fermentation	137
Dispositifs de cuvaïson	142
13 Vinification en rouge — Conduite de la fermentation	147
Sulfitage de la vendange	147
Surveillance de la fermentation	150
Le problème thermique	154
Intervention en cas d'arrêt de la fermentation	158
14 Vinification en rouge — Conduite de la macération	159
Lois de la macération	159
Durée de cuvaïson	163
Écoulage	164
Pressurage	165
Évolution des techniques suivant les régions	167
15 Vinification en rouge — Techniques d'utilisation récente	169
Vinification continue	170
Vinification en cuves spécialement équipées	172
Vinification avec macération carbonique	174
Vinification avec chauffage de la vendange	176
16 Vinification en blanc — Travail des raisins, traitement du moût	182
Diversité des types de vins blancs	182
Mode de cueillette des raisins	183
Travail mécanique de la vendange blanche	184
Débourbage	191
Traitement du moût à la bentonite	194
17 Vinification en blanc — Protection des oxydations, conduite de la fermentation	196
Prévention des effets de l'oxydation	196
Conduite de la fermentation	198
Vins moelleux et liquoreux	200

table des matières

18 Vinification en rosé — Vinifications spéciales	204
Définition et élaboration des vins rosés	204
Vins de Champagne	205
Vins mousseux	206
Asti Spumante	207
Vins Doux Naturels	208
Vins de Porto	209
Vins de Xérès	210
Vinification en vue de la production d'eaux-de-vie	211
Cinquième partie — Conservation et vieillissement	213
19 Travail du chai — Soins de propreté et hygiène du logement vinaire	215
Propreté des locaux	215
Propreté du logement vinaire	216
Pratique des soutirages	220
Ouillage	224
Conservation sous azote	225
Le coupage des vins	226
20 Maturation et vieillissement des vins	228
Rôle de l'oxygène	229
Modifications de la couleur	231
Modifications du bouquet	232
Conditions du vieillissement en fût	233
Conditions du vieillissement en bouteille	234
Vieillissement accéléré	235
21 Les altérations microbiennes	236
La piqure acétique	236
La fleur	238
Les altérations lactiques	239
La tourne	240
La fermentation du glycérol	241
La piqure lactique	241
Fermentation lactique de petites quantités de sucres	242
La graisse	243
Contrôle microbiologique	243
22 Emploi de l'anhydride sulfureux dans la conservation des vins	246
État de l'anhydride sulfureux dans les vins	247
Taux de combinaison de l'anhydride sulfureux ajouté	250
Doses d'anhydride sulfureux à utiliser	250
Modes d'emploi de l'anhydride sulfureux	251
Produits adjuvants de l'anhydride sulfureux	254
Sixième partie — Limpidité et clarification des vins	257
23 Notions de limpidité	259
Observation de la limpidité	260
Particules en suspension dans le vin	261
Clarification spontanée	263
24 Clarification par collage	264
Mécanisme du collage	264
Essais de collage	267
Produits clarifiants utilisés pour le collage	267
Mode d'utilisation des colles	270
Effet stabilisant du collage	272

table des matières

25 Clarification par filtrage	273
Mécanismes de la filtration	274
Filtrage sur plaques filtrantes préfabriquées	275
Filtrage sur membranes	278
Filtrage sur diatomées	279
Conséquences organoleptiques du filtrage	281
Collage ou filtrage?	282
Clarification par centrifugation	282
Septième partie — Procédés de stabilisation des vins	285
26 Principes de base des procédés de stabilisation	287
Les altérations de la limpidité	287
Bases rationnelles des procédés de stabilisation	290
Liste des traitements	292
27 Stabilisation vis-à-vis des casses métalliques	295
Description de la casse ferrique	295
Mécanisme de la casse ferrique	296
Procédés de traitement de la casse ferrique	297
Description de la casse cuivrique	300
Mécanisme de la casse cuivrique	301
Traitements de la casse cuivrique	302
28 Traitements physiques appliqués au vin	303
Stabilisation des vins par chauffage	303
Réfrigération des vins	307
29 Autres traitements appliqués au vin	313
Emploi de la bentonite	313
Emploi de la gomme arabique	315
Emploi de l'acide métatartrique	316
Huitième partie — Conditionnement des vins en bouteilles	319
30 La bouteille et l'embouteillage	321
Les bouteilles	321
Propreté des bouteilles	324
L'emplissage des bouteilles	326
31 Le bouchon de liège et le bouchage	330
Technologie du liège	330
Fabrication du bouchon	332
Le bouchage des bouteilles	334
Bibliographie	339
Revues d'œnologie	340
Établissements délivrant le diplôme national d'œnologie	340