

Tableau 3 : Les opérations de maîtrise des températures

| Chaud (C)<br>Froid (F) | Opération Oenologique                | Intérêt oenologique |       | Puissance nécessaire | Température optimum | But de l'opération   | Contraintes Oenologiques |
|------------------------|--------------------------------------|---------------------|-------|----------------------|---------------------|--|--------------------------|
|                        |                                      | Bl                  | Rg    |                      |                     |  |                          |
| 1 F                    | Cryo-extraction                      | +                   | /     | ***                  | -5 à -10 °C         | Concentre le moût par élimination d'eau sous forme de glace      | xxx                      |
| 2 F                    | Refroidissement des moûts            | +++                 | /     | ***                  | 15 à 5 °C           | Facilite le débouillage des moûts de blanc                       | x                        |
| 3 F                    | Macération initiale à froid          | (++)                | (++)  | ***                  | <=7 °C              | Réduit la dissolution des tanins, favorise l'extraction          | xxx                      |
| 4 F                    | Stabulation liquide à froid          | +++                 | /     | **                   | <=7 °C              | Libère les arômes fixés et les précurseurs d'arômes              | x                        |
| 5 C                    | Chauffage des moûts blancs           | (+)                 | /     | *                    | >=15 °C             | Accélère le départ en fermentation après un refroidissement      | x                        |
| 6 C                    | Chauffage vendange rouge             | /                   | +++   | **                   | 20 à 25 °C          | Accélère le départ en fermentation                               | x                        |
| 7 C                    | Thermovinification                   | /                   | (+++) | ***                  | 60 à 70 °C          | Extraction de la couleur et des tanins                           | xxx                      |
| 8 F                    | Refroidissement des fermentations BL | +++                 | /     | **                   | 16 à 20 °C          | Développe les arômes de fermentation                             | x                        |
| 9 F                    | Refroidissement des fermentations RG | /                   | +++   | *                    | 28 à 32 °C          | Prévient les arrêts de fermentations et les accidents bactériens | x                        |
| 10 C                   | Chauffage des fermentations BL       | (++)                | /     | *                    | 18 à 22 °C          | Évite les fins de fermentations traînantes                       | x                        |
| 11 C                   | Chauffage des fermentations RG       | /                   | +++   | **                   | 28 à 32 °C          | Favorise l'extraction de la couleur, des tanins, des arômes      | x                        |
| 12 C                   | Chauffage postfermentaire            | /                   | (++)  | ***                  | 40 à 50 °C          | Extraction des tanins après fermentation alcoolique              | xxx                      |
| 12b C                  | Maintien en macération               | /                   | (++)  | **                   | 30 à 35 °C          | Extraction des tanins après fermentation alcoolique              | xx                       |
| 13 C                   | Fermentation Malo-Lactique           | /                   | +++   | *                    | 20 à 22 °C          | Favorise le développement des bactéries lactiques                | x                        |
| 14 F                   | Mutage des vins blancs liquoreux     | +++                 | /     | **                   | <10 °C              | Ralentit l'activités des levures (avant/après SO <sub>2</sub> )  | xx                       |
| 15 C                   | Idem                                 | ++                  | /     | **                   | 50 à 70 °C          | Détruit les levures (avant/après SO <sub>2</sub> )               | xx                       |
| 16 F                   | Pré-stabilisation biologique         | ++                  | ++    | **                   | 5 à 10 °C           | Détruit et précipite les levures et bactéries                    | x                        |
| 17 F                   | Stabilisation colloïdale             | /                   | +++   | **                   | 5 à 10 °C           | Précipite la matière colorante instable                          | x                        |
| 18 F                   | Stabilisation tartrique              | +++                 | (+++) | ***                  | -5 à 0 °C           | Précipite le bitartrate de potassium                             | xx                       |
| 19 F C                 | Élevage des vins                     | +++                 | +++   | *                    | 15 à 20 °C          | Maîtrise l'oxydoréduction et le développement bactérien          | x                        |
| 20 C                   | Tirage à chaud                       | (+)                 | (+)   | ***                  | 40 à 60 °C          | Détruit les levures et bactéries                                 | xxx                      |

|                              |     |   |                              |     |            |                                   |     |             |
|------------------------------|-----|---|------------------------------|-----|------------|-----------------------------------|-----|-------------|
| <b>Intérêt oenologique :</b> | /   | sans intérêt  | <b>Puissance nécessaire:</b> | *   | faible     | <b>Contraintes oenologiques :</b> | x   | faibles     |
|                              | +   | peu intéressant   |                              | **  | moyenne    |                                   | xx  | moyennes    |
|                              | ++  | intéressant   |                              | *** | importante |                                   | xxx | importantes |
|                              | +++ | très intéressant  |                              |     |            |                                   |     |             |
|                              | ( ) | Intérêt relatif . Ne s'applique que dans certaines conditions |                              |     |            |                                   |     |             |

Remarques :

Ces températures optimales et les estimations de puissance sont ici strictement indicatives et doivent être modulées région par région, année par année, cuve par cuve. La maîtrise des températures ne doit pas être un élément de standardisation des vins mais, au contraire, un outil précieux de personnalisation.