Connaissance des vins

Fiche technique N° 11

Les accidents de vinification pouvant intervenir au cours de l'élaboration d'un vin rouge

STADE D'ÉLABORATION DU VIN	ACCIDENTS	DÉFAUTS CORRESPONDANTS
Récolte	Raisins altérés (pourris, grêlés) Corps étrangers (sarments, feuilles)	Goût du pourri Goût herbacé
Réception de la vendange	Traitement trop violent (égrappage, foulage)	Goût herbacé Oxydation
Mise en cuve	Manque de SO^2 Excès de SO^2 Cuve malpropre	Oxydation Goût de SO^2 Goût de cuve
Fermentation alcoolique	Arrêt de fermentation Durée de cuvaison • Trop longue • Trop courte Température • Trop élevée • Trop basse Pressurage excessif	Piqûre lactique Tanins desséchants Dur, âpre, astringent Maigre, léger Goût de cuit, caramel Manque de couleur et de structure Goût herbacé, de rafle Tanins desséchants Amertume
Fermentation malolactique	Mauvaise évolution	Maladie de la graisse
Stabilisation biologique	Manque de SO^2 Excès de SO^2	Oxydation Goût de SO^2
Soutirage	Pas de soutirage Soutirage excessif	Goût de lie Goût de réduit Mercaptan Oxydation
Conservation	Récipient en vidange Récipient malpropre, moisi	Oxydation, goût d'évent Piqûre acétique Goût de cuve, de moisi
Conditionnement	Manque de SO^2 Excès de SO^2 Filtration défectueuse Mauvais bouchon	Oxydation Goût de SO^2 Dépôt Goût de bouchon

© Roland Rohn 2014