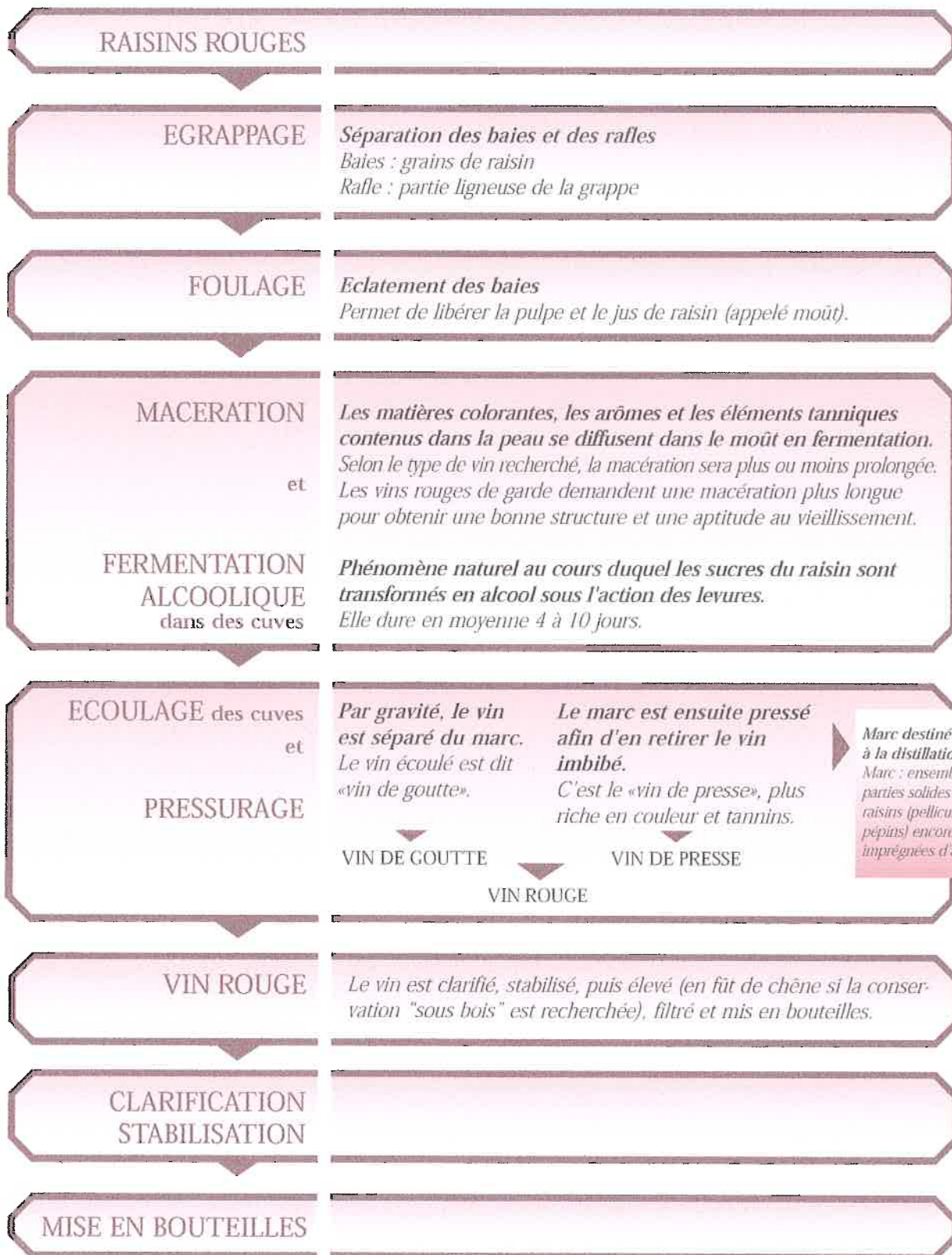


# VINIFICATION EN ROUGE



*En fonction des particularités régionales, il existe des modes opératoires différents à l'intérieur de ce schéma général du processus de vinification en rouge.*

# VINIFICATION EN BLANC

RAISINS BLANCS  
et/ou RAISINS ROUGES  
A JUS BLANC

FOULAGE

*Eclatement des baies*

*Permet de libérer la pulpe et le jus de raisin (appelé moût).*

*Baies : grains de raisin*

PRESSURAGE

MOÛT

*La particularité de la vinification en blanc est l'absence de macération.*

*La vendange foulée est immédiatement pressée, afin d'éviter tout contact prolongé entre le moût et les parties solides des raisins.*

▶ *MARC destiné à la distillation*  
*Marc : ensemble des parties solides des raisins (raïles, pellicules, pépins).*

FERMENTATION  
ALCOOLIQUE

*Le moût séparé de toutes impuretés et parties solides est mis en fermentation*

*(phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin sont transformés en alcool sous l'action des levures).*

*Elle dure en moyenne 8 à 15 jours.*

VIN BLANC

*Le vin est clarifié, stabilisé, puis élevé, filtré et mis en bouteilles.*

CLARIFICATION  
STABILISATION

MISE EN BOUTEILLES

*En fonction des particularités régionales, il existe des modes opératoires différents à l'intérieur de ce schéma général du processus de vinification en blanc.*

# VINIFICATION EN ROSÉ

RAISINS ROUGES

EGRAPPAGE

*Séparation des baies et des rafles*

*Baies : grains de raisin*

*Rafle : partie ligneuse de la grappe*

FOULAGE

*Eclatement des baies*

*Permet de libérer la pulpe et le jus de raisin (appelé moût).*

MACERATION DE  
COURTE DUREE  
et PRESSURAGE

MOUT

*Macération écourtée*

*de la pellicule des raisins rouges dans le  
jus pour augmenter la couleur.*

▶ *MARC destiné à la distillation*  
*Marc : ensemble des parties solides*  
*des raisins (pellicules, pépins)*  
*encore imprégnées d'alcool.*

FERMENTATION  
ALCOOLIQUE

*Le moût séparé de toutes impuretés et parties solides est  
mis en fermentation*

*(phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin sont  
transformés en alcool sous l'action des levures).*

*Elle dure en moyenne 8 à 15 jours.*

VIN ROSE

*Le vin est clarifié, stabilisé, puis élevé, filtré et mis en bouteilles.*

CLARIFICATION  
STABILISATION

MISE EN BOUTEILLES

*En fonction des particularités régionales, il existe des modes  
opératoires différents à l'intérieur de ce schéma général  
du processus de vinification en rosé.*