

La Gestion des Microbes par la Maîtrise Thermique.

Intervenant : Philippe de Cock (Ingénieur Thermicien).

Ertia est une agence de la société BRUNET, elle-même appartenant au groupe ORTEC.

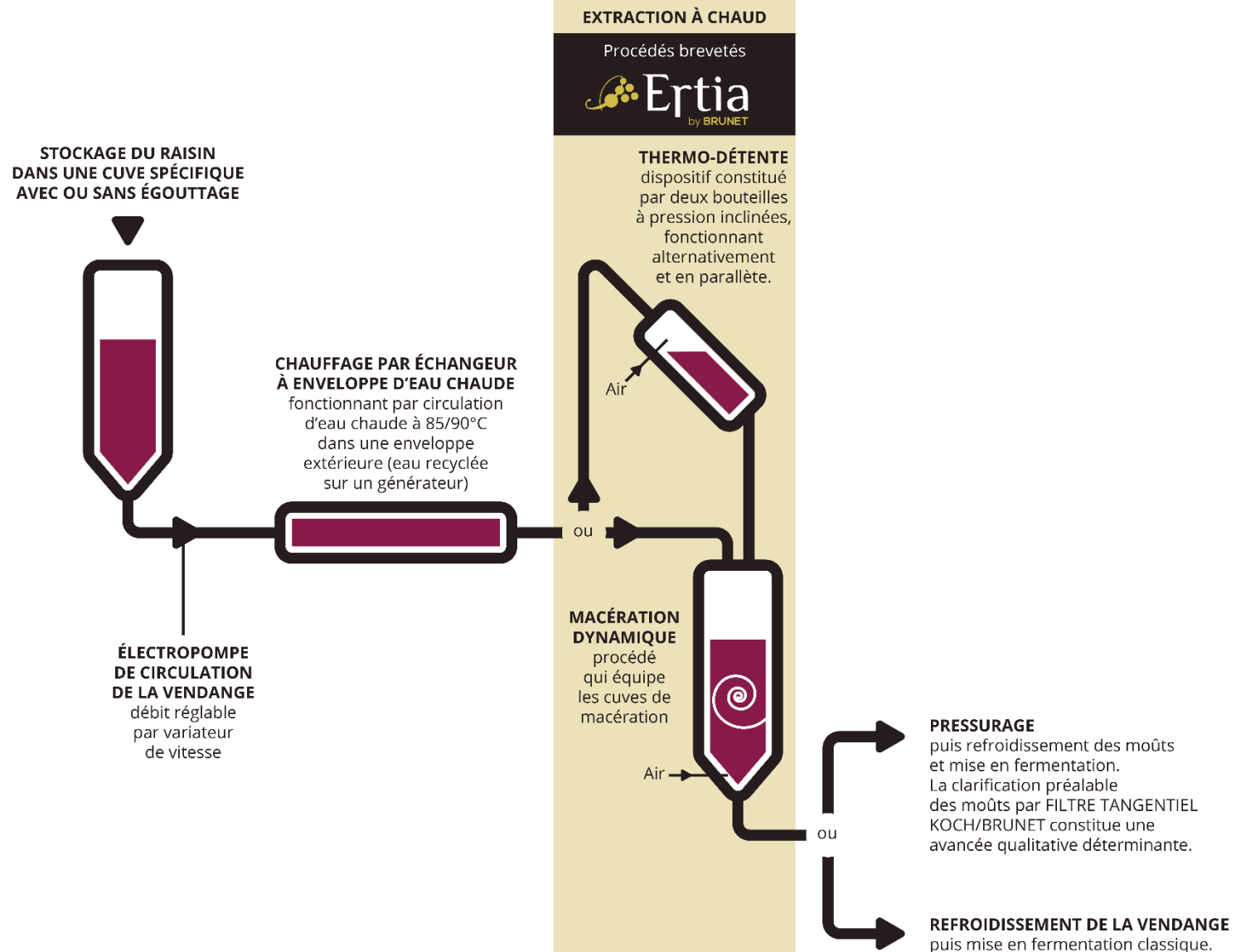
Nous sommes des spécialistes de la Thermique Vinicole.

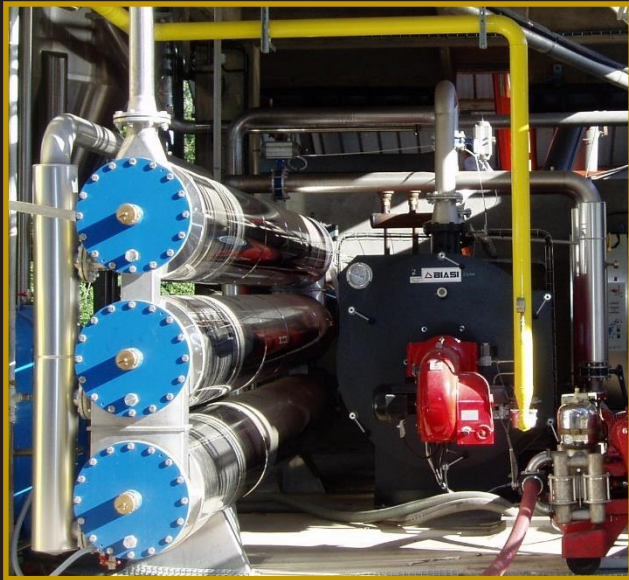
Nous vous présentons ici trois de nos compétences thermiques pour maîtriser les microbes au chai :

**Le Chauffage
de la Vendange**

**La Maîtrise
Fermentaire**

**La Flash
Pasteurisation**



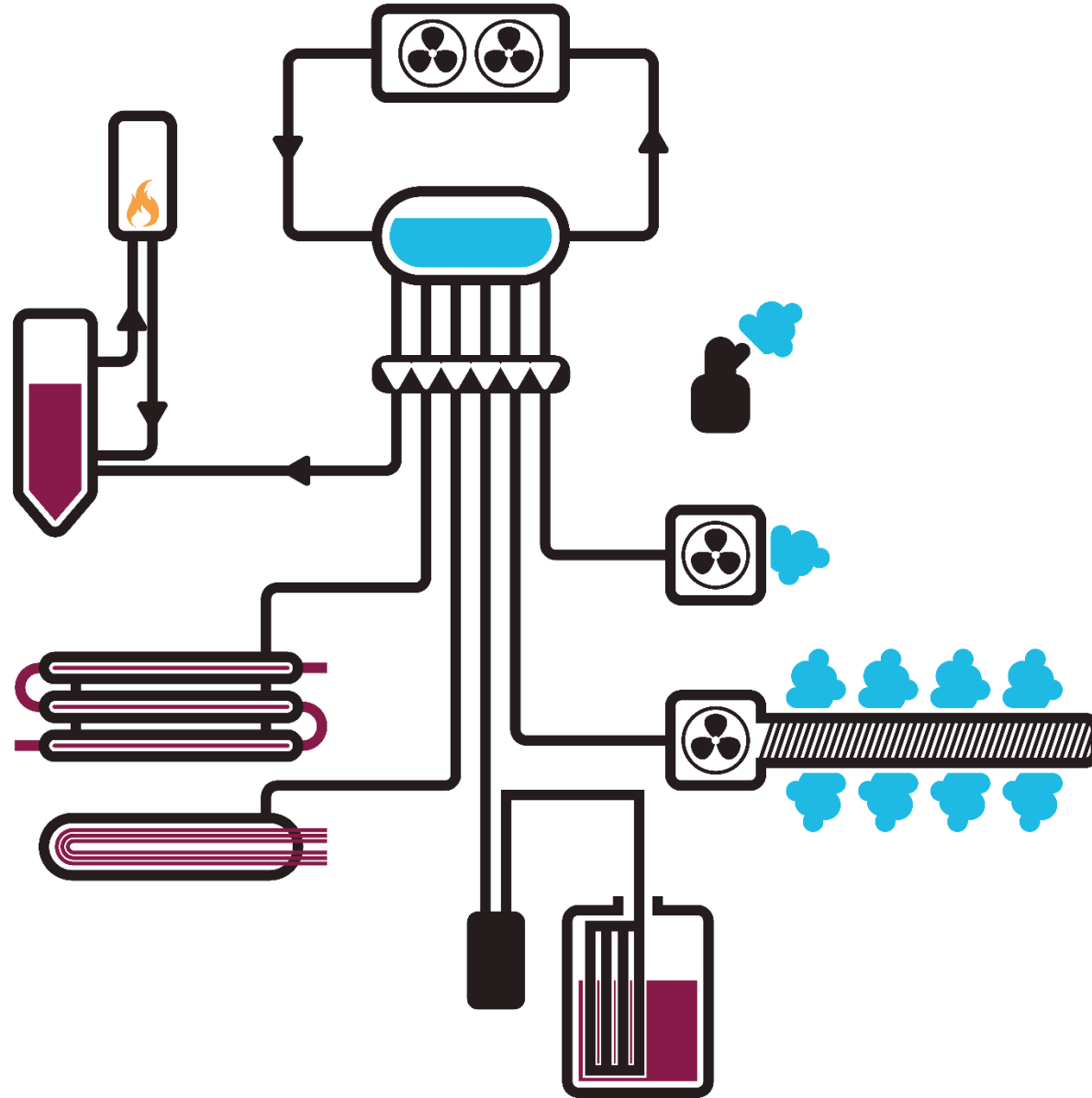


Appelé aussi THERMOVINIFICATION, ce process permet entre autre d'éliminer les activités enzymatiques , notamment les Laccases, pouvant être apportées par un mauvais état sanitaire de la vendange.

Le process a comme avantage de séparer la macération et la fermentation entrainant l'absence de risques de mauvais goûts possibles, dans les raisins botrytisés.

Les enzymes et les levures étant détruit par la chaleur, il est indispensable d'en rajouter aux moûts.

Ce système de vinification donne des vins plus colorés.

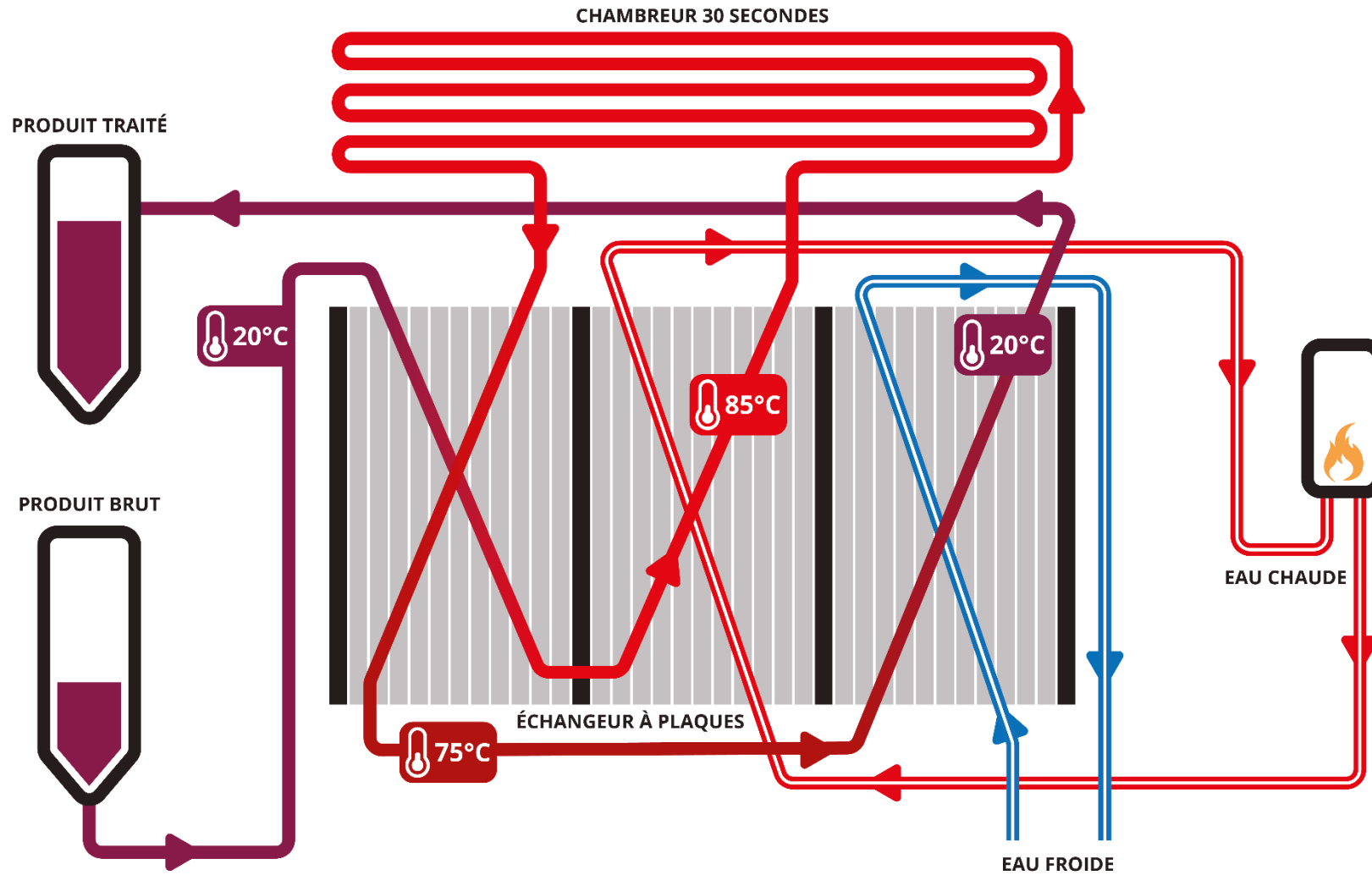




La transformation du sucre en alcool est une réaction exothermique (production de chaleur).

En plus des risques d'arrêt de fermentation, une température importante entraîne des pertes d'arôme et peut engendrer l'apparition de goûts amer ou herbacé. De même une température trop basse peut empêcher le départ en fermentation ou provoquer l'arrêt de cette dernière.

La maîtrise fermentaire par le refroidissement ou le réchauffage des moûts permet de contrôler la fermentation pour qu'elle soit la plus régulière et la plus complète possible.





Ce process consiste à réchauffer le vin pendant une certaine durée pour empêcher ou supprimer le développement des micro-organismes (les germes et les bactéries notamment) dans le vin.

La résistance des micro-organisme et des enzymes dépendent de la température mais aussi de la durée d'exposition à celle-ci.

A la différence de la pasteurisation classique, elle a pour avantage de préserver les qualités organoleptiques du vin afin qu'il reste le plus proche possible de son état initial.

Le process standard est de chauffer le vin à 75°C pendant 30 secondes.

La Thermique dans les process de vinification permet d'assainir la vendange, d'améliorer la fermentation du moût et de stabiliser le vin.

Inconvénient : Consommation d'énergie.

Avantage : Pas d'intrants.

La Gestion des Microbes par la Maîtrise Thermique.

MERCI.

Intervenant : Philippe de Cock (Ingénieur Thermicien).