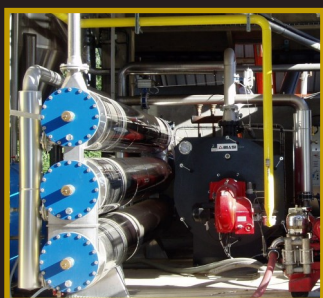




La gestion des microbes par la Maîtrise Thermique :



Le Chauffage de la Vendange :

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 entraînant 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 Maîtrise Fermentaire :

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.



La Flash Pasteurisation :

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.

BRUNET ERTIA
PAE de la Baume
2 rue Joseph Montgolfier
34290 Servian
Tel : 04 67 32 66 00
contact.ertia.beziers@brunet-groupe.fr

BRUNET ERTIA
19 rue Nicolas Leblanc
33700 Mérignac
Tel : 05 57 92 24 00
contact.ertia.bordeaux@brunet-groupe.fr