

SCHÉMA DE VINIFICATION DES VINS BLANCS



RÉCOLTE DES RAISINS

(manuelle ou mécanique)

RÉCEPTION DE LA VENDANGE AU CHAI

1 VENDANGE

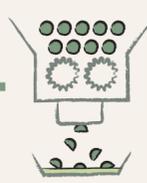
ÉRAFLAGE

et / ou

FOULAGE

et / ou

ÉGOUTTAGE



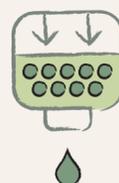
2

PRESSURAGE

PRESSURAGE



JUS DE GOUTTE



JUS DE PRESSE

Pressurage direct ou précédé d'une macération pelliculaire

courte avec maîtrise des températures. Réincorporation éventuelle des 1^{ers} jus de presse ou jus de goutte



Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures < 18°C

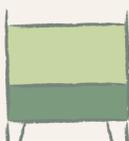
4

FERMENTATIONS

3

DÉBOURBAGE

statique ou dynamique



**BLOCAGE
FERMENTATION
MALOLACTIQUE**

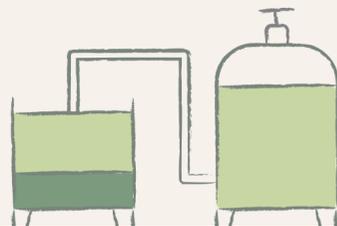
ou

**FERMENTATION
MALOLACTIQUE
PARTIELLE OU TOTALE**



5

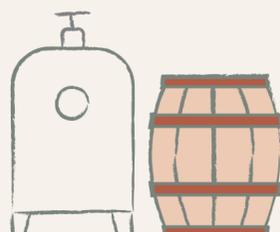
SOUTIRAGE / CLARIFICATION



6

CONSERVATION ET ÉLEVAGE

Sur lies fines, en cuve ou en barrique



7

CONDITIONNEMENT

Mise en bouteille

