

AMELIORATION DU MOUT

Objectif : changer, améliorer le moût (jus de raisin) avant la fermentation.

POURQUOI VOULOIR AMELIORER UN MOUT

Les raisons principales sont le manque de sucre, d'acide ou de tanin dû aux conditions climatiques, la pluie, le soleil selon les régions et l'année.

Conséquences : taux d'alcool insuffisant, vins médiocres (risque de perdre l'appellation) qui ont des défauts marqués.

COMMENT AMELIORER UN MOUT

EN SUCRE

Chaptalisation (du nom de Chaptal 1756 – 1832)

- Addition de saccharose (sucre de canne)
- Cette méthode est interdite (Sauf autorisations spéciales).

Addition de moûts concentrés :

- Obtenu par évaporation de l'eau contenu dans un moût, cette méthode est tolérée.

EN ACIDE

- Non éraflage ou non égrappage (Car les parties vertes contiennent de l'acide).
- A l'aide de grappillons verts.

EN TANIN

- Non éraflage ou non égrappage
- Ajout de tanin en poudre.

EN COULEUR

- Cuvaison plus longue
- Vinification à chaud, la matière colorante se dissout plus facilement quand le moût atteint une température élevée.



CONCLUSION

Ces opérations ont un seul et unique but : obtenir un vin de meilleur qualité tout en restant loyal et dans le cadre défini par l'INAO pour chaque appellation. Par exemple, la chaptalisation est autorisée en Champagne quand les années sont mauvaises mais elle est strictement interdite dans les autres régions.