

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

- >
-
-
- >
-



EN ACIDE

-
-

EN TANIN

-
-

EN COULEUR

-
-



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.