

L'ELEVAGE DU VIN

Lors de l'élevage du vin, certaines opérations sont indispensables....

L'OUILLAGE

Lors de sa conservation en fût, une certaine quantité de produit disparaît :

- Dans le cas de fûts neufs, le bois prend sa part.
- Dans tous les cas il y a **évaporation**.

Il y a donc un vide qui se crée dans le récipient et le vin est au contact de l'air où il risque la **piqûre acétique** et la **fleur**.



L'ouillage est l'opération qui consiste à maintenir les fûts toujours **pleins**. Cette opération s'effectue fréquemment :

- 1 fois par semaine en hiver
- 2 fois par semaine en été

Pour pratiquer l'ouillage il faut le même vin que celui contenu dans le fût.



LE COLLAGE



Le vin naît trouble et il peut être clarifié par **filtrage**, par **centrifugation** ou par **collage**. Cette opération est réservée aux vins de qualité car elle est longue et demande beaucoup de main d'oeuvre. Le collage est une opération qui consiste à introduire dans le vin, pendant son séjour en fût, des produits tel que :

- le blanc d'oeuf (vin rouge)
- la colle de poissons (vins blancs)
- la gélatine, le sang de boeuf, la bentonite

Ces produits ont la propriété de **floculer** au contact des tanins, ils entraînent ainsi les particules en suspension dans le vin.

LE SOUTIRAGE

C'est l'opération qui consiste à séparer le vin de son dépôt en transvasant son contenu vers un autre fût.

Le premier, réalisé rapidement, prend le nom de débourage. Le second est effectué au printemps et permet d'éliminer une éventuelle précipitation des cristaux de tartre. Si le vin reste en fût, un troisième soutirage a lieu en septembre.

