

LES MALADIES ET ACCIDENTS DU VIN

Le vin est une substance vivante, donc il peut être atteint de maladies ou accidents qui vont altérer son goût.

Contre les maladies, il existe des remèdes, mais le mieux est de pratiquer des actions préventives comme :

- soigner et manipuler le vin dans de bonnes conditions d'hygiène
- vinifier correctement les moûts qui sont bien constitués.

Cependant, malgré toutes ces précautions il peut arriver que des altérations se déclarent. Il convient de distinguer :



Les maladies d'origine microbienne :

Nom	Caractéristiques	origine
FERMENTS ANAEROBIES		
La Fleur		Pratique non régulière de l'ouillage qui provoque une oxydation du vin
La piqûre		Présence de certains esters ¹
FERMENTS AEROBIES		
L'amer		Caves trop chaudes, ouillage non respecté. Maladie qui se développe en bouteille
La tourne		Présence d'un acide spécifique dans le vin

Les maladies d'origine chimique :

Ce sont, pour la majorité des cas, des casses.

Nom	Caractéristiques	origine
La casse ferrique		Excès de fer (pris au contact du matériel de la cave).
La casse cuivrique		Présence de cuivre
La casse blanche		Précipité phosphato-ferrique
La casse brune		Raisins atteints par la pourriture noble

Les goûts accidentels :

Le vin est particulièrement sensible aux odeurs :

- ♦ bois moisi : futailles mal entretenues, vendanges altérées
- ♦ Bouchon : mauvais liège, moisissure (provient du *pénicillium glaucum* qui se développe en milieu humide)
- ♦ Mercaptan : odeur d'oeuf pourri provoquée par la présence d'hydrogène sulfuré.