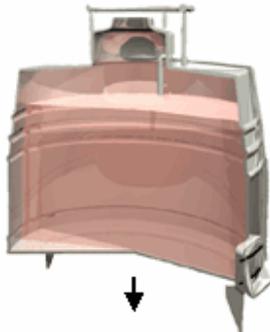
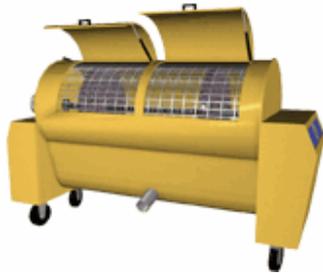
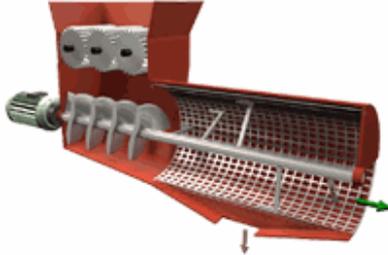


La vinification des vins rosés

Méthode du pressurage moyen



_____ :
cépage à peau noire et à jus blanc.

_____ :
les grains sont éclatés.

_____ :
total ou partiel.

_____ :
léger pour éviter un départ de fermentation non désiré.

_____ :
Le jus, légèrement coloré par le foulage et une très courte macération (quelques heures), sera ensuite complété par le jus extrait des grains qui sont lentement pressés afin d'extraire la matière colorante.

_____ :
par gravité ou centrifugation.

_____ :
avec des levures sélectionnées.

_____ :
à basse température, durée de 10 à 14 jours.

_____ :
pas de fermentation malolactique.

Note

- Cette méthode est rarement employée car il est très difficile d'obtenir une couleur identique à chaque pressurage, de plus les vins obtenus sont peu colorés, on les appelle parfois "vins gris".
- Comme pour l'élaboration des vins blancs, les moûts sont clarifiés avant le début de fermentation afin d'obtenir plus de finesse.
- Pour conserver une certaine fraîcheur des vins rosés à la dégustation, on évite la fermentation malolactique car cela enlèverait de l'acidité.

Copyright 2003 Technoresto.org Toussaint Frédéric