

VINIFICATION EN BLANC

RAISINS BLANCS
et/ou RAISINS ROUGES
A JUS BLANC

FOULAGE

Eclatement des baies

Permet de libérer la pulpe et le jus de raisin (appelé moût).

Baies : grains de raisin

PRESSURAGE

MOUT

La particularité de la vinification en blanc est l'absence de macération.

La vendange foulée est immédiatement pressée, afin d'éviter tout contact prolongé entre le moût et les parties solides des raisins.

MARC destiné à la distillation

Marc : ensemble des parties solides des raisins (rafles, pellicules, pépins).

FERMENTATION
ALCOOLIQUE

Le moût séparé de toutes impuretés et parties solides est mis en fermentation

(phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin sont transformés en alcool sous l'action des levures).

Elle dure en moyenne 8 à 15 jours.

VIN BLANC

Le vin est clarifié, stabilisé, puis élevé, filtré et mis en bouteilles.

CLARIFICATION
STABILISATION

MISE EN BOUTEILLES

En fonction des particularités régionales, il existe des modes opératoires différents à l'intérieur de ce schéma général du processus de vinification en blanc.