

La maturation (véraison jusqu'à maturité)

Critères de qualité de la vendange.

A partir du moment où le raisin change de couleur, c'est la **véraison** et les baies accumulent des **sucres**, grâce à la **photosynthèse**.

Les **acides** sont dégradés par **respiration** à partir de 30° pour l'acide tartrique et 20 ° pour l'acide malique (c'est donc principalement celui-ci qui diminue lors de la maturation).

En œnologie, on parle de différentes maturités parmi lesquels :

Maturité physiologique : période à laquelle la vigne est capable de se reproduire. Les pépins sont aptes à germer.

Maturité technologique ou œnologique : elle correspond à la maturité choisie par le vinificateur pour élaborer un type de vin précis : la richesse en sucre et en acide est optimale.

Il n'y a donc plus aucun intérêts à laisser le raisin sur pied.

I La détermination de la date des vendanges.

A) les méthodes empiriques.

a) La lune : (biodynamie) vendanges = Pâques (1ère lune + 170 jours)

b) La méthode des 100 jours : vendanges = fleurs + 100 jours ou véraison + 50 jours

B) L'indice de maturité IM.

$$\text{Indice de Maturité} = \frac{\text{sucre}(g/L)}{\text{acide}(en\ g\ de\ H_2SO_4/L)}$$

En champagne lorsque le rapport est de 20 on a la qualité recherchée pour un champagne.

exemples : $\frac{180}{9}$; $\frac{150}{7,5}$ e

En Blancs : IM de 20 à 25 donc IM = $\frac{180}{7,2}$

En rouge : IM de 30 à 35 voir 50 donc IM = $\frac{210}{7}$ ou $\frac{250}{7}$.

C) Les prélèvements à la vigne.

On prélève 1 à 2 fois /semaines des échantillons des + représentatifs de la parcelle et on réalise des analyses telles que l'acidité totale, le **Taux d'Alcool Potentiel**. Les échantillons doivent toujours être réalisés dans les mêmes parcelles et par les mêmes personnes. Les prélèvements commencent à la véraison. Ils consistent à récolter environ 2 kg pris au hasard avec des expositions différentes et des localisation sur pied variable, en évitant les rangs de bordures et les entrées et sorties de routes (moitié grappes entières et moitié baies). Il seront pressé.

D) L'analyse d'échantillon.

On commence par presser le raisin.

a) Dosage des sucres.

On utilise un densimétrie aussi appelé mustimètre à 20 ° ou alors il faut corriger la pression à l'aide d'un tableau de correspondance.

Remarque : le réfractomètre : appareil où l'on met une goutte de moût pour observer le TAP.

b) Dosage de l'acidité:

On place un réactif avec une partie du moût. On mesure la quantité de soude jusqu'à un **changement de couleur** bleu/vert canard. On a alors directement la correspondance en H₂SO₄.

E) Cas de maladie ou pourriture :

Si des raisins sont atteints de pourriture **la vendange doit être avancée** avant que les dégâts ne s'étendent.

On triera alors les grappes (le dire aux vendangeurs) puis on traitera le moût ou vin en fonction de son état.