

Calendrier de travail du vin et mise en bouteilles

La mise en bouteilles

	Opérations	Analyses à réaliser	Taille de l'échantillon	Délai d'analyse	Remarques
	Stabilisation physico-chimique				
J - 30	Collage du vin	Étude de collage Le laboratoire réalise une analyse complète du vin pour s'assurer de son profil technique, et opère des tests de collage avec diverses formulations de colles.	75 cl	3 jours	Le collage a pour but d'assurer une stabilisation de la matière colorante du vin, et de le rendre limpide et brillant en précipitant les éléments en suspension. Dans les vins rosés et vins blancs, l'emploi de bentonite au collage permet une élimination des protéines instables, de façon plus ou moins complète.
	Vérification de la stabilité protéique (vins blancs et rosés)	Test de « Stabilité protéique » Le laboratoire réalise 3 tests permettant de forcer la précipitation des protéines instables éventuellement présentes.	25 cl	1 jour	Le collage n'est pas toujours suffisamment efficace pour éliminer les protéines instables. Il convient donc de s'assurer de la stabilité protéique des vins après collage. En cas de test révélant une instabilité, le vin sera alors traité avec de la bentonite seule.
	Stabilisation tartrique La stabilisation tartrique est généralement nécessaire sur les vins jeunes n'ayant pas subi de températures basses.	Test de « Stabilité tartrique » Le laboratoire réalise un test au froid qui provoque la précipitation tartrique des vins instables.	25 cl	3 jours	Il existe plusieurs méthodes de stabilisation tartrique. Il suffit souvent que le vin passe une période de plusieurs jours à températures basses, mais des méthodes rapides existent et sont proposées par des prestataires de service (stabilisation par procédés de « microcontact », électrodialyse...).
	Stabilisation microbiologique				
	Le collage et la filtration des vins permet généralement une maîtrise de la charge microbiologique des vins pour la mise en bouteilles, il n'y a donc pas nécessairement lieu de prendre des dispositions spécifiques pour des vins collés et suffisamment filtrés. Cependant, ces opérations ne sont pas toujours réalisées pour répondre au phénomène de mode du marché qui demande des vins non collés et non filtrés. Dans de tels cas, la maîtrise microbiologique est moins évidente, et des précautions particulières pourront être prises.				
J - 15	Vérification de la charge en microorganismes	Dénombrement des germes totaux	25 cl prélevé en conditions stériles	7 jours	La charge en microorganisme du vin dépend de nombreux facteurs. Les travaux de collage et de filtration ont pour effet de diminuer cette charge, souvent à des niveaux suffisants pour permettre la mise en bouteilles sans autres opérations spécifiques. Les vins non collés et non filtrés doivent donc être considérés de façon particulière vis à vis de la stabilité microbiologique.
	Vérification de la contamination par <i>Brettanomyces</i>	Dénombrement <i>Brettanomyces</i>	25 cl prélevé en conditions stériles	6 jours	Les <i>Brettanomyces</i> sont à l'origine d'altérations spécifiques des vins, produisant des mauvais goûts animaux et chargeant le vin en bouteille en CO ₂ , rendant réducteur sa présentation au consommateur. Il convient donc de vérifier l'absence de population dans les vins avant la mise en bouteilles. Un traitement, notamment par flash pasteurisation peut être nécessaire en cas de population importante.
	Flash pasteurisation La flash pasteurisation permet d'abaisser les populations microbiennes à un niveau insignifiant. Cette opération physique respecte le vin.	Dénombrement des germes totaux et/ou Brett	25 cl prélevé en conditions stériles	7 jours	Un contrôle qualité de flash pasteurisation doit être réalisé en sortie de traitement pour s'assurer qu'il n'y a plus de populations microbiologique significatives dans le vin.
	Réception et contrôle des matières sèches				
J - 12	Bouchons	Contrôle des bouchons Le laboratoire contrôle le risque de contamination des bouchons par le TCA (goût de bouchons), ainsi qu'un contrôle optionnel de qualité du lot (classe, défauts...).	50 ou 100 bouchons	3 jours ouvrables	Le contrôle des bouchons s'impose comme un outil efficace pour s'assurer de l'absence de contamination des bouchons par le TCA, et écarter les lots contaminés. Un goût de bouchon a des conséquences commerciales souvent très graves sur le vin. Pour toute information sur le contrôle des bouchons, contactez votre œnologue ou Augustin Garcia au laboratoire.
	Bouteilles, capsules...				
	Préfiltration et mise en bouteilles				
J - 5	Préfiltration	Indice de colmatage L'indice de colmatage est un test qui permet de mesurer la filtrabilité du vin. Lorsque l'indice est mauvais, la préfiltration est indispensable pour éviter le colmatage des filtres de finition.	75 cl	1 jour	La préfiltration est généralement réalisée sur des filtres à terre, ou par microfiltration tangentielle. Elle donne au vin une bonne filtrabilité permettant une filtration de finition dans des conditions optimales qui respecteront le vin.
	Ajustements du vin et apport des adjuvants de mise	Étude de « Mise en bouteilles ou en BIB » Cette étude comporte l'analyse complète du vin accompagnée des indications pour la mise données par l'œnologue conseil.	25 cl	2 jours	Cette analyse est la dernière du vin avant la mise en bouteille. C'est sur la base de ses résultats que seront données les instructions de mise. Il convient par conséquent de prendre les dispositions les plus rigoureuses pour assurer la représentativité de l'échantillon. Les ajustements de CO ₂ et SO ₂ , ainsi que les apports d'adjuvants de mise devront se faire avec précaution, en assurant notamment une parfaite homogénéisation.
J	MISE EN BOUTEILLES				
J + 4	Contrôle qualité de la mise en bouteilles	Contrôle « Après Mise » Analyse complète du vin en bouteilles et contrôle gustatif de conformité du produit.	bouteilles	2 jours	Le contrôle de mise sera réalisé sur un ou plusieurs échantillons pris à des moments différents de la mise. Ceci permet de s'assurer de l'homogénéité du tirage.
J + n	Suivi « Qualité »	Contrôle de Stock Analyse complète du vin en bouteilles et contrôle gustatif de conformité du produit.	bouteilles	2 jours	Les stocks de vins en bouteille doivent être périodiquement contrôlés (tous les 6 mois environ) afin de s'assurer que le vin conserve ses qualités et reste conforme aux exigences des clients.

Avertissement : Ce document présente les étapes générales du travail du vin en vue de la mise en bouteille, afin d'en donner un aperçu général. Il ne constitue aucunement une procédure complète et suffisante du travail du vin. Chaque cas étant particulier, il convient de s'adresser à son œnologue conseil.