

ANALYSES DES VINS



ANALYSES DE VINS



ANALYSES DE VINS



Les acides : le vin renferme un certain nombre d'acides, acides minéraux et acides organiques.

L'acidité totale d'un vin est un élément important de ses caractères gustatifs ; elle intervient davantage que le pH sur la « verdeur » ou la « fraîcheur ».

On recherche en général dans tous les types de vins rouges une acidité plutôt faible, élément essentiel de « souplesse », de « velouté » et de « gras », tandis qu'une acidité un peu élevée est un élément de « dureté », de « maigreur », de « sécheresse ».

On trouve parfois des vins trop « agressifs », trop acides donc... Il y a dans la vie, assez d'autres sources d'agression, sans avoir en plus, à se faire agresser par un vin. Je suis personnellement plutôt pour la « rondeur », la « souplesse »... Sans doute en raison de mes racines Châteauneuvoises...



VINOSCOPE L'EXACT

Cet appareil de précision pour mesurer instantanément la richesse alcoolique des vins. « Se méfier des contrefaçons » précisez la notice...

Table des corrections de température pour le Vinoscope l'EXACT

Degrés du Vinoscope

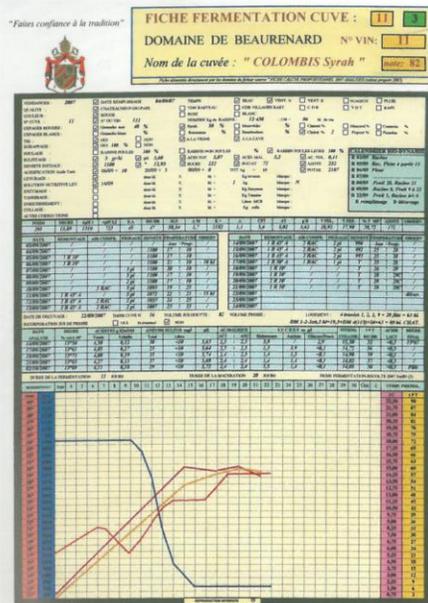
Température de l'air	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
10	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
11	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
12	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
13	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
14	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
15	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
16	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
17	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
18	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
19	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
20	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

Exemple: — 10° — température indiquée sur le thermomètre — 10° — correction à ajouter — 10° — température réelle.

294
520

DOSAGE DE L'ACIDITÉ VOLATILE





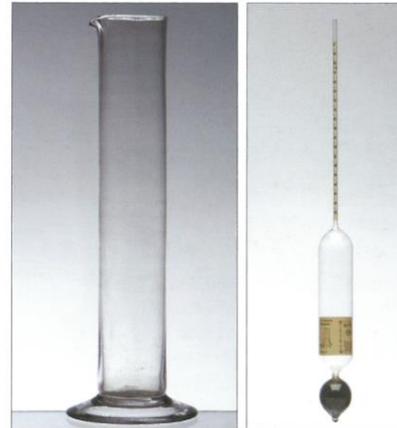
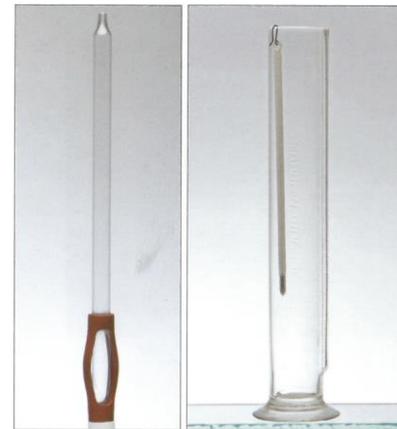
PRISE DE LA DENSITÉ
Daniel prend
 quotidiennement
 la densité et la température
 des cuves en fermentation.
 Ces chiffres sont reportés
 sur la fiche de fermentation.
 Un graphique permet
 de suivre
 son évolution.



FILTRE DE LABORATOIRE

Il est magnifique ce petit filtre !...
 - A tel point que nous l'avons mis
 en décoration dans le bureau
 de Bearenard.

Petit filtre Zeitz à échantillon
 d'une autre époque



LE MUSTIMÈTRE

Le mustimètre Dujardin-Salleron permet d'évaluer,
 d'après la densité du jus de raisin,
 sa teneur en sucre et la richesse alcoolique du vin
 que l'on obtiendra après fermentation complète,
 c'est-à-dire l'alcool probable.
 Le même instrument peut servir à déterminer
 le moment optimum de la vendange,
 ou celui du décuillage.

En effet la densité du jus augmente
 pendant la maturation puis se stabilise :
 la teneur en sucre est à son maximum
 et on peut vendanger.

À l'inverse, la teneur en sucre (donc la densité)
 diminue pendant la fermentation,
 puis se stabilise à un minimum ;
 tout le sucre a fermenté, le vin est fait.



PIPETTES DE CAVE

Si la pipette de cave fait partie de la collection d'outils exposés dans ce musée, elle sert toujours à prélever des échantillons dans les fûts, à l'image de ton frère Frédéric qui s'apprête à déguster.



PIPETTES

Utilisées pour préparer, dans l'éprouvette, les assemblages des cuvées.

On se sert de la pipette, avec un tube effilé. On la plonge dans l'échantillon de vin que l'on veut prélever, et l'on fait monter le vin dans le corps de la pipette en aspirant par l'extrémité supérieure. On bouche ensuite cette extrémité avec l'index et, lorsqu'on enlève la pipette, le vin y reste par suite de la pression atmosphérique qui s'exerce sur l'extrémité inférieure ; on fait écouler le vin en levant le doigt.

296

320

