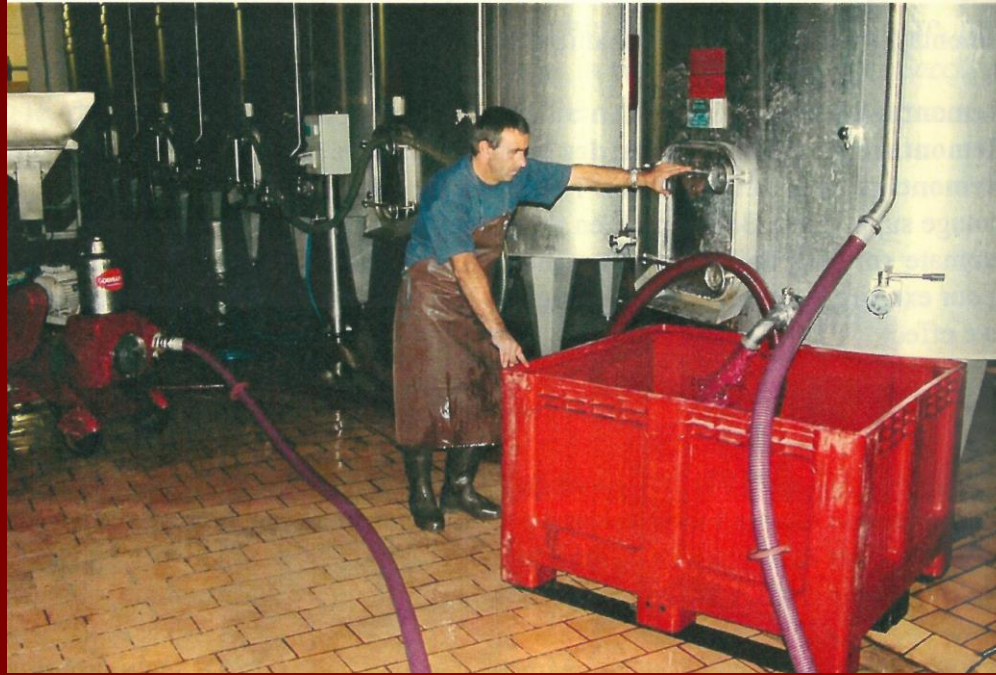


## 6 B – VINIFICATION – LES REMONTAGES



*LE REMONTAGE : il s'agit d'une pratique qui consiste à prélever le moût en fermentation par un robinet situé au bas de la cuve, et, à l'aide d'une pompe, le remonter à la partie supérieure de la cuve pour arroser le chapeau de marc avec un diffuseur.*

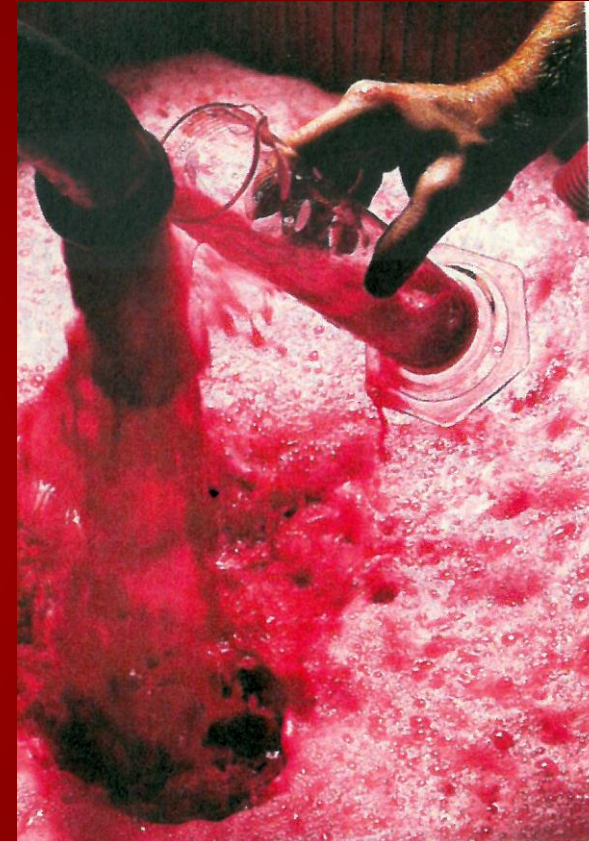
*1/ Remontage d'homogénéisation : dès que la cuve est pleine. (11)*

*2/ Remontage de multiplication des levures : 2 jours après le départ de la fermentation.*

*3/ Remontage avec réfrigération : inutile avec nos cuves thermorégulées.*

*4/ Remontage d'uniformisation de la population levurienne.*

# CONTRÔLE DE LA DENSITÉ



*Contrôle de la densité et de la température, par Daniel Coulon.*



# CUVE A PIGEAGE



*La cuverie de Beurenard est équipée de quelques cuves à pigeage. Cette technique améliore l'extraction des composés phénoliques. Les pales du système de pigeage enfoncent le chapeau de marc de raisins. Il faut disposer de raisins de très haute qualité.*

# LE PRESOIR



*Ce modèle de pressoir a été utilisé à Beurenard jusqu'en 1955. Il demandait une main-d'œuvre importante pour le : chargement, placement des plateaux des lourdes poutres en bois, serrage à la petite barre, à la grosse barre, déchargement, remuage du marc, rechargement de la repasse pour opérer toute la dessiccation.*

*Toutefois, le jus recueilli était de bonne qualité, le marc opérant une sorte de filtration naturelle. Ce qui ne sera plus le cas avec la génération suivante des pressoirs horizontaux.*



# LE PRESOIR HORIZONTAL



*Pressoir horizontal Vaslin qui a pressé les raisins de Beurenard pendant plus de 30 ans, de 1955 à 1987. Ce modèle, intéressant sur le plan économie de main-d'œuvre et automatisme, demandait en revanche des soins particuliers : débourbage indispensable des moûts de blanc, filtration rapide des vins rouges, afin d'éliminer les bourbes et les lies très importantes.*

*Le pressurage se fait depuis 2000, avec un pressoir pneumatique Bucher XPF 50 hl de très bonne qualité.*

# LES CRÉPINES



*La crépine en cuivre, percée de trous ou de fentes, est placée au bout du tuyau d'aspiration du vin. Elle arrête les corps étrangers : grains de raisins, bouts de rafles, pépins de raisins. Alors que la crépine du pressoir, à droite est suspendue à l'écoulement du pressoir pour retenir les corps étrangers..*

# LES FOURCHES A MARC (13)



**Le tire-marc**  
*Comme son nom l'indique,  
il sert à tirer le marc.*

## FOURCHES À MARC

Ces fourches à six dents ou plus, avec une poignée en bout de manche, servaient à manipuler le marc :

- décharger le pressoir,
- émietter le marc,
- recharger le pressoir,

pour faire une deuxième pressée.



# LES COUPE MARC



## LE COUPE-MARC

Le « coupe-marc »  
ou « hache de pressoir » sert,  
comme son nom l'indique,  
à couper le marc.  
Le marc est le résidu des raisins  
qui ont été pressés pour  
en extraire le jus.



# LES COUPE MARC



## PINCE À MARC

La "pince à marc" sert à manipuler le marc émiétté.