

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

JUN 2011

DOSSIER - FAIRE SON VIN

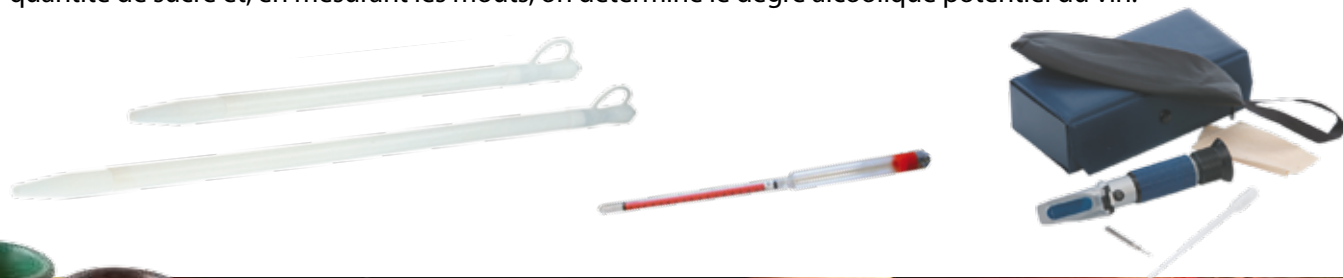


Faire son vin

De toutes les transformations alimentaires, la vinification est sûrement celle qui suscite le plus de passion. Pour le plaisir, les amateurs se lancent et font leur vin. Quelques dizaines de kilos de raisin suffisent. De la récolte à la mise en bouteille, tompress propose tout le nécessaire pour faire son vin.

LES OUTILS DE MESURE

Tout au long du processus de vinification, il est nécessaire de mesurer pour contrôler l'évolution du vin. Le taux de sucre est-il suffisant, quelle température fait-il ? À quel moment le raisin sera à parfaite maturité ? C'est d'ailleurs la première question. Le réfractomètre, qui permet de mesurer le taux de sucre dans les fruits, permettra de prévoir la date de la vendange et de récolter un raisin à parfaite maturité. Le mustimètre s'utilise aussi pour déterminer la quantité de sucre et, en mesurant les moûts, on détermine le degré alcoolique potentiel du vin.



RÉCOLTE ET PRÉPARATION DU MOÛT

Paniers bacs, comportes et hottes sont nécessaires à la vendange. Une fois cueillies, les grappes doivent être transportées, foulées rapidement pour éviter les contaminations et fermentations indésirables. L'égrappage peut être effectué automatiquement par le fouloir.

Une fois le raisin foulé, sauf pour certains blancs ou certains rosés, le moût est placé en cuve de fermentation avant pressurage. C'est dans cette cuve que le sucre se transforme en alcool.

Après égouttage et pressurage du moût, le vin (de goutte et de presse) peut de nouveau être placé en cuve pour une deuxième fermentation : la fermentation malolactique. Elle diminue l'acidité et « assouplit » le vin. Cette deuxième fermentation qui stabilise le vin est essentiellement pratiquée pour la vinification des rouges. Elle peut aussi se pratiquer en barriques.



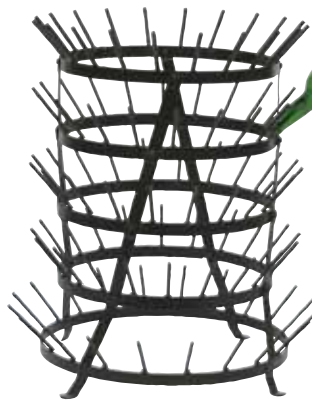
L'ÉLEVAGE

Pendant la période où le vin séjourne en fût de chêne ou de châtaigner, il se charge des tanins du bois. L'élevage n'est pas indispensable mais il donne au vin son « boisé » et, pour les vins de garde, un niveau important de tanin est souhaitable. Le vieillissement réduit l'astringence du tanin mais ajoute et complexifie les arômes. L'élevage des bordeaux dure de 3 à 12 mois en fût de 225 l.



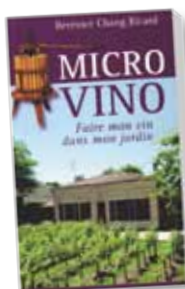
LA MISE EN BOUTEILLE

Lave-bouteilles, égouttoirs, remplisseuses ... sont chez tompress.



PRODUITS ŒNOLOGIQUES
tompress propose aux amateurs une gamme de produits pour la fermentation, la stabilisation du vin et l'entretien des futailles.

EN SAVOIR PLUS...



Pour les vignerons amateurs qui veulent se lancer ou ceux qui vinifient déjà mais souhaitent se perfectionner, tompress recommande particulièrement deux ouvrages.

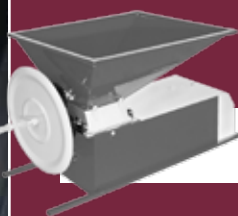
Microvino ou comment faire mon vin dans mon jardin de Bérénice Chang Ricard.

C'est un livre limpide qui démontre qu'avec, seulement quelques dizaines de pieds, il est possible de faire du vin. Et même du très bon vin. Biologiste moléculaire, Docteur en sciences de l'université de Californie, longtemps directeur de recherche à l'INRA de Bordeaux mais aussi Gourmète du Bontemps Médoc, cette scientifique qui ne cache pas son amour pour les bordeaux a planté des rangées de vigne dans son jardin. Elle détaille l'aventure avec une simplicité qui donne envie.

Traité de vinification de Marc De Brouwer.

Sous ce titre un peu austère, sont rassemblées toutes les informations dont un amateur pourrait avoir besoin pour se lancer. C'est un ouvrage pratique d'une grande clarté qui propose aussi de vinifier d'autres fruits que le raisin. Marc De Brouwer s'adresse volontairement aux amateurs et aux artisans. Un livre généreux qui déclenche des vocations.

La vinification des vins rouges en 7 étapes



1

Égrappage - Foulage

2

Fermentation alcoolique
et macération



3

Soutirage - Pressurage



4

Fermentation malolactique
en cuve ou en barrique



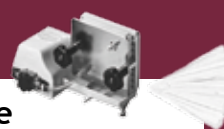
5

Élevage



6

Clarification par filtrage



7

Mise en bouteille



ÉTIQUETTES « FAIT MAISON » : signez vos bouteilles et vos bocaux !



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.