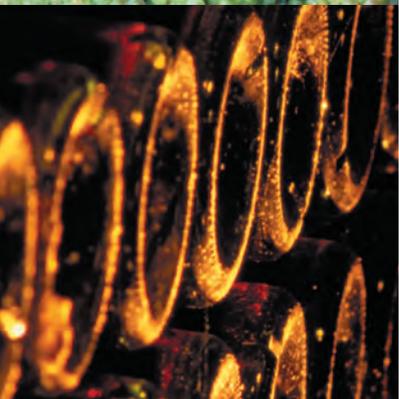


Savoir accueillir en cave de vinification



L'essentiel
et plus encore



santé
famille
retraite
services

L'accueil des salariés : un moment stratégique et obligatoire pour votre entreprise

La filière viticole est un secteur fortement concurrentiel. L'acquisition de part de marché se fait sur la qualité de la production et la performance de l'entreprise. La réalisation de ces objectifs ne peut être atteinte que si l'ensemble du personnel de l'entreprise est impliqué. Pour être un membre actif de l'entreprise, le salarié doit être bien accueilli. Au-delà de l'aspect convivial d'un premier contact, l'accueil est aussi pour le salarié l'occasion de découvrir les différents postes de travail, ce qui lui permettra ensuite d'optimiser l'outil de production et donc de limiter les accidents du travail.

Accueillir les nouveaux salariés, c'est aussi respecter la réglementation en vigueur : « tout chef d'établissement est tenu d'organiser une formation pratique et appropriée en matière de sécurité, au bénéfice des travailleurs qu'il embauche, de ceux qui changent de poste de travail ou de techniques... »
Extrait de l'article L 231-3-1 du code du travail.

Ce document a pour but de vous aider à réussir cette première rencontre.

1. L'accueil, une relation à construire

L'accueil est le premier contact entre le salarié et l'entreprise

Une relation entre l'accueilli et l'entreprise qui le reçoit doit satisfaire :

- Le salarié qui a besoin de connaître l'entreprise pour s'insérer le plus rapidement possible,
- L'entreprise qui a besoin de connaître le salarié pour l'insérer le mieux possible dans le processus de vinification.

C'est au cours de cette rencontre qu'il doit y avoir un maximum d'échange entre le salarié et la cave.

2. Les missions de l'accueil

- Communication (instaurer un dialogue au sein de la cave),
- Sensibilisation nécessaire à la qualité du produit et aux risques professionnels,
- Information sur la structure et l'environnement de l'entreprise,
- Formation (connaissance du poste et de l'ensemble des postes et des risques inhérents).

Mais pour que tous les éléments de ces missions soient réalisés, l'organisation et le contenu de l'accueil doivent être préparés grâce à une analyse :

- Du poste de travail (réception, pressurage...).
- De la population accueillie.
- De la stratégie de l'entreprise.
- De l'évaluation des risques (document unique).

3. L'organisation de l'accueil

L'accueil doit être organisé en fonction des caractéristiques de l'entreprise.

- Durée de l'accueil. Afin que le message soit dispensé dans de bonnes conditions, il est nécessaire que le temps consacré à l'accueil soit compris entre un demi-journée et une journée.
- Partie théorique (en salle).
- Partie pratique (en atelier).
- Supports d'information sur lesquels le contenu de l'accueil reposera (supports à concevoir ou déjà disponibles).

À quel moment se fait la formation ?

- La formation se déroule avant la prise de fonction du salarié.

4. La pédagogie de l'accueil

Un accueil réussi des nouveaux salariés dépend avant tout de l'accueillant, tant au niveau de la relation humaine que du temps de préparation de cette rencontre.

Deux éléments importants :

- Une bonne connaissance du message à faire passer,
 - Un discours adapté aux personnes accueillies et s'appuyant sur différents outils de communication (livrets, transparents, vidéo, ...), en salle ou en atelier.
- Ces documents ne peuvent se substituer au formateur.

5. Le contenu de l'accueil

Présentation de la cave

- Historique
- Productions
- Salariés
- Adhérents
- Environnement économique
- Pourquoi l'entreprise recrute-t-elle ?

Présentation de l'organigramme

- Qui fait quoi ? (mettre un nom sur les différentes fonctions de l'entreprise).
- Où se renseigner pour les questions administratives ? (affichage, ...)
- Situer le salarié par rapport à l'ensemble de l'entreprise.

Visite de la cave

Présentation des activités que le salarié va exercer dans l'entreprise du point de vue :

- Technique (soutirage, embouteillage...)
- Production (différents produits vinicoles)
- Sécurité liée à son poste de travail

IMPORTANT

Engager la conversation sur tous les sujets. Il faut expliquer et commenter les termes spécifiques à la cave.

6. L'accueil dans la politique Sécurité de l'entreprise

Le saisonnier informé de l'activité de l'entreprise et du travail qu'il aura à effectuer, devra également trouver dans l'entreprise les moyens de sa sécurité. L'accueil des saisonniers est d'autant plus efficace que le message dispensé lors de la formation est cohérent avec la politique globale de prévention de l'entreprise.

Formateurs

Il est souhaitable que le responsable de la cave ou l'adjoint au responsable anime ces formations.

Ce choix est très important ; en tant que formateur, le responsable de la cave est le premier interlocuteur que les saisonniers vont rencontrer à leur arrivée. Ils seront en contact permanent avec eux durant la campagne pour gérer leurs problèmes quotidiens

Remarques : si l'accueil se fait par une personne ayant des responsabilités dans l'entreprise, les accueillis auront l'impression que cette étape est aussi importante pour le bon déroulement de leurs activités professionnelles que pour la performance économique de la cave.

Aide-mémoire pour un accueil réussi

Pour vous aider à réaliser un bon accueil de vos salariés, vous trouverez ci-après un aide mémoire qui peut vous servir d'appui à votre formation et qui vous permet de ne pas oublier une des nombreuses activités liées au travail de vinification .

A vous d'y rajouter toutes les particularités propres à votre cave et tous les éléments que vous pouvez trouver importants de communiquer au nouvel embauché (cf. la partie précédente sur le contenu de l'accueil).

Réception	4
Transfert	5-6
Vinification	7-8
CO ₂ & SO ₂	9
Remontages	10
Décuvage	11
Egouttage - Pressurage	12
Clarification	13
Thermovinification - Autovinification - Electricité ...	14
Hygiène nettoyage et désinfection	15
Sachez lire les étiquettes	16
La vinification	17
Les produits - Les vins, les cépages	18

Réception

Point d'entrée de la vendange

Le conquet ou quai de réception peut être en béton ou en inox, il peut être peseur ou non-peseur.

La pesée est effectuée soit par le conquet peseur soit sur une bascule extérieure.

Le raisin peut être trié par un égrappoir ou érafloir mais également sur une table de triage.

En fonction des cépages, de l'état sanitaire, de la richesse en sucre (degré) et des différents types de vinifications la vendange est orientée vers les chaînes de vinification.

Assez fréquemment, de l'anhydride sulfureux (SO₂) est ajouté à la vendange afin d'éviter son altération avant fermentation.

Circulation

Une benne peut en cacher une autre

La zone de réception connaît un trafic intense : tracteur, multibenne, camion citerne...

Lors de votre arrivée :

- Garez-vous sur les parkings.
- Circulez lentement.
- Respectez les sens de circulation.

Pendant votre activité : "un véhicule peut en cacher un autre".

Benne autovidantes

Elles servent aux viticulteurs pour transporter la vendange et la vider directement dans la cuve.

Certains éléments non protégés sont dangereux (cardan, vis sans fin).

N'entrez pas dans la benne.

N'enjambez pas le cardan.

Le quai de réception :

Est un lieu ouvert où se croisent personnel de cave, adhérents et visiteurs.

Respectez et faites respecter les protections en place
Tenez-vous éloigné des zones à risques.

Veillez à la sécurité de tous.

Apprenez à utiliser l'arrêt "COUP DE POING".



Transfert

Transfert du raisin et des jus vers les cuves.

Le transfert de la vendange (produit solide) jusqu'à son lieu de traitement doit faire en sorte d'écraser le moins possible les raisins. On utilise une vis sans fin, un pompage, un transporteur à bande. "Pousser à l'air ou à l'eau" consiste à vider la tuyauterie de la vendange.



Pour le transfert du vin ou du jus de raisin on utilise un pompage ou la gravitation.

Quelques questions avant de mettre en route les pompes.

- d'où vient le produit, où va-t-il ?
- les vannes, robinets de cuve, sont-elles ouvertes ?

Fermez les vannes, robinets de cuve, avant de débrancher la manche pour éviter le siphonnage.

Transfert

Vis sans
fin...
prudence !

La vis sans fin ou vis d'Archimède

est présente partout dans la cave, (conquets de réception, pressoirs, pompe à marc, tire-marc, épépineur...)

Toujours dangereuses, les lames ne sont pas "parallèles" et ne laissent aucun espace entre elles. Bande de métal continue, elles provoquent par "aspiration" et "enroulement" de graves mutilations.

Laissez les grilles en place, elles vous protègent.

Assurez-vous de la protection totale de la zone de travail en contact avec les vis au moment du décufrage.

Arrêtez la vis en cas d'intervention (bouchage, objets divers...).

Tenez toujours les abords propres (glissades...).



“L'ouïe
fine”

Le transfert est une opération au cours de laquelle des incidents peuvent se produire,

- Soyez vigilant aux bruits anormaux
- N'hésitez pas à prévenir un responsable
- En travail en équipe, assurez-vous que les messages soient bien compris de tous.

Vinification

La transformation du raisin en vin

Le vin provient exclusivement de la fermentation alcoolique du raisin frais ou du jus de raisin frais (appelé moût). La fermentation alcoolique est une étape essentielle de la vinification.

La fermentation alcoolique

Il s'agit de la transformation du sucre du raisin en alcool sous l'action des levures (Champignons microscopiques présents naturellement sur le raisin ou sélectionnés par l'homme et rajoutés dans la vendange). Cette transformation s'accompagne d'une augmentation de chaleur et d'un dégagement important de gaz carbonique CO₂.

Au cours de ce processus de nombreuses substances aromatiques sont élaborées. La fermentation alcoolique est terminée quand il ne reste presque plus de sucre. La densité et la température du moût permettent de suivre la fermentation.

La densité : l'alcool est moins lourd que le sucre, le moût perd de la densité en fermentant

La température : la fermentation dégage de la chaleur.

La température doit être maîtrisée afin de ne pas dégrader les substances aromatiques et de ne pas détruire les levures. Pour maîtriser la température, on met en œuvre :

- **un échangeur thermique** immergé dans la cuve (drapeau)
- **un échangeur tubulaire** ou à plaque dans lequel circule le vin pour refroidir.





Vinification

La fermentation malo-lactique (FML, "malo")

Il s'agit de la transformation de l'acide malique présent dans le raisin, en acide lactique. Cette fermentation intervient naturellement après la fermentation alcoolique. L'acide lactique est moins acide que l'acide malique, quand le vin a fait une FML il est moins acide. En général la Fermentation Malo Lactique est bloquée sur les vins blancs et rosés (pour garder leur acidité) et déclenchée sur les vins rouges.

Vinification rouge

Vinification obtenue à partir du raisin rouge entier. La vendange est mise dans une cuve pour fermenter. Le jus fermente en présence des parties solides (macération). Ces parties solides (rafle et pulpe) surnagent et forment le "chapeau de marc". La température de fermentation est de 25°C à 30°C.

Macération carbonique (rouge)

La vendange entière (ramassée à la main) est transportée par tapis jusqu'à la cuve. La cuve est saturée en gaz carbonique. La fermentation se fait à l'intérieur de chaque baie de raisin et apporte des arômes particuliers au vin.

Vinification blanc

Vinification obtenue généralement à partir du jus du raisin blanc. La fermentation se fait à une température de 15°C à 20°C pour ne pas dégrader les substances aromatiques. Des additifs peuvent être ajoutés afin de clarifier le vin. Le jus peut être mis en barrique pour finir de fermenter.

Vinification du vin doux naturel

L'objectif est de réaliser un produit ayant un taux de sucre et d'alcool suffisamment élevé pour sa conservation. On l'obtient en bloquant la fermentation par l'alcool (mutage).

CO₂



"Gaz carbonique"

Gaz inodore, incolore et plus lourd que l'air, il est omniprésent (cuves, cuvons, points bas, quais...) tout au long de la vinification. (Les odeurs perçues résultent de la fermentation).

**1 litre de vin =
44 litres de CO₂**

La gravité des troubles dépend des teneurs respectives en oxygène et gaz carbonique dans l'atmosphère et de la durée de séjour dans cette atmosphère. Il faut respecter les règles de ventilation et de détection

	5 secondes	15 secondes	3 minutes	5 minutes
	TROUBLES	PERTE DE CONNAISSANCE	DESTRUCTION PARTIELLE	MORT CEREBRALE
CERVEAU				
APPORT d'O ₂	RECUPERATION TOTALE	RECUPERATION TOTALE	RECUPERATION AVEC SEQUELLE	PAS DE RESULTAT

“Une victime sur trois portait secours”

- Ne pénétrez jamais dans une cuve pour évacuer la victime en retenant votre respiration (apnée) en cas d'accident. L'effort intense demandé ne permet de maintenir l'apnée que pendant 20 secondes au plus. Le point de rupture atteint, c'est l'asphyxie.
- Sachez utiliser l'appareil respiratoire de secours.
- Servez-vous d'un baudrier et d'une sangle pour sortir la victime.



SO₂

Anhydride sulfureux

D'une odeur piquante, il est incolore et irritant.

Utilisé sous forme aqueuse ou gazeuse, il provoque des brûlures cutanées et oculaires et des affections respiratoires graves.

Soyez vigilant lors du transfert des bouteilles.

- Effectuez les raccordements avec précaution, surveillez les joints.
- N'hésitez pas à prévenir en cas de fuites.
- Equipez-vous d'un masque respiratoire équipé d'une cartouche appropriée (vapeur acide, cartouche de type E).

Remontages

Amélioration qualitative des vins rouges

Afin d'obtenir une amélioration qualitative des vins rouges, au cours de la fermentation, le "chapeau de marc" va être remis en contact avec le jus par des remontages. La fermentation finie, le vin peut être laissé en contact avec la partie solide. En fonction de la densité et de la dégustation, les remontages terminés, on procède à l'évacuation des parties liquides, opération dite de coulage.

Organisez et préservez votre espace de travail.

Une place pour une chose, chaque chose à sa place. Ranger le matériel utilisé évite de le chercher et de trébucher dessus. L'usage du chariot élévateur est réservé au personnel permanent qui possède une autorisation de conduite.

"Circulez : tout est en ordre"

Votre activité entraîne des déplacements fréquents. Ils s'accompagnent souvent de transport ou de déplacement de matériel. Ils sont la source de chutes facilitées par la présence de sols glissants,

- Ne vous déplacez pas en courant.
- Préservez votre espace de travail.
- Rangez votre matériel après utilisation (manches, tuyaux, outillage,...).
- Positionnez vos matériels mobiles (pompes, groupe de filtration,...) dans les endroits les moins gênants.



Travaillons ensemble

Toutes vos activités nécessitent de travailler fréquemment en équipe. Pour votre sécurité et celle de vos collègues :

- Echangez des informations... évitez de crier.
- Sachez exactement ce que doit faire l'autre.
- Prenez le temps de vous coordonner.

Votre chantier

- Dégager les accès lorsque vous déplacez votre matériel.
- N'encombrez pas les allées de circulation avec les manches.
- Balisez votre chantier.

Décuvage

La séparation
du vin et du
marc.

A la fin de la fermentation le vin est coulé. Il peut être mis en barrique ou relogé dans une autre cuve. Le "chapeau de marc" descendu au fond de la cuve est sorti, c'est le décuvage ou l'évacuation des parties solides. Il peut se faire de façon automatique (cuve autovidante) ou manuelle.

Pompe
à marc

Matériel dangereux et difficile à protéger, il doit faire l'objet, lors de son utilisation, de mesures de protection particulières.

- Maintenez en place les protections existantes.
- Ne pas l'utiliser comme marchepied lors de l'entrée ou de la sortie des cuves.
- Prenez les conseils de votre responsable avant toute mise en service.
- Utilisez l'arrêt "COUP-DE-POING" en cas d'incident.

1Hl. = 100 litres.

Les cuves sont numérotées et la contenance est indiquée en hectolitre (Hl). Ces indications vous seront utiles pour votre travail.



Consignes de Sécurité

Ouverture de la cuve :

Avant d'ouvrir la cuve, assurez-vous que la partie liquide a été évacuée.



Mise en place du matériel d'évacuation du marc :

Matériel dangereux, exemple: la pompe à marc.

Réalisation du trou d'homme

Attention au dégagement de gaz carbonique.

Ventilation :

Avant de pénétrer dans la cuve, installez un système de ventilation ou d'extraction pendant 30 à 45 minutes au moins et davantage s'il s'agit de grandes cuves.

- Mise en place de la baladeuse 24 Volts.
- Mise en place de l'échelle, (si entrée par le haut).

Les échelles doivent être munies de pieds antidérapants et solidarisées à leurs parties supérieures.

Surveillance d'une personne extérieure.

Disposez à côté du poste de travail d'un appareil respiratoire autonome isolant ainsi qu'un harnais de sécurité avec corde.

Egouttage - Pressurage

La séparation
du vin et du
marc.

Pressurage rouge

Après vinification, le marc décuvé est pressé pour extraire le jus restant communément appelé "vin de presse". Les sous-produits (marc, rafles) peuvent être évacués vers la distillerie.

Pressurage blanc

Sauf quelques exceptions, la pulpe du raisin est blanche, la peau contient les matières colorantes.

Pour la vinification du vin blanc on presse des raisins blancs (cas le plus courant) ou des raisins rouges pour obtenir un jus blanc qui sera mis en fermentation.

Pour la vinification du vin rosé, on maintient en contact la pulpe et la peau (raisin rouge) plus ou moins longtemps (macération). La peau et la pulpe pressées donnent un jus coloré qui sera mis en fermentation. Ce jus doit rester le moins possible au contact avec l'air afin d'éviter son oxydation (modification de la couleur et des arômes).



Les pressoirs

- Continu (une vis sans fin presse la vendange contre une plaque de métal),
- A plateaux verticaux (la vendange est écrasée entre deux plateaux).
- Pneumatique (la vendange est écrasée entre une vessie gonflée à l'air et la grille extérieure).

Egouttoir pour recueillir le jus

- De façon dynamique par un égouttoir traditionnel,
- De façon statique ou dynamique avec les cuves "à râteau",
- De façon statique avec les cuves d'égouttage pneumatique.

"Etre à la
hauteur"

Accès

De nombreux équipements (pressoirs, égouttoirs, cuves...) sont situés en hauteur et de ce fait présentent des risques de chute tant pour y accéder que pour y exercer.

- Utilisez les accès prévus, ne créez pas de voies détournées, sources de danger.
- Rendez sûrs et laissez sûrs les caillebotis amovibles.
- Rangez vos outils, ne les laissez pas traîner.
- N'empruntez qu'exceptionnellement les échelles qui doivent dans tous les cas être munies de pieds antidérapants et solidarisées à leurs parties supérieures.

Le bruit

Le bruit est présent partout, il agit sur votre santé ; protégez-vous.

Clarification

Décanté les jus

Pour les vinifications des vins blancs et rosés, avant de fermenter, le jus est décanté (dépôt des parties solides fines au fond de la cuve : bourbes) sous l'action du froid. Le jus clair est prélevé par le haut de la cuve puis mis en fermentation, c'est le débourage.

Les bourbes sont éliminées ou peuvent être filtrées pour récupérer l'intégralité des jus.

Des enzymes, substances ayant la propriété de libérer les arômes contenus dans le raisin ou de faciliter le débourage, peuvent être ajoutées à la réception ou au débourage.

Mettez le masque anti-poussière

Soulevez sans risques



Le filtre rotatif

Ce matériel présente des risques lors de son approvisionnement et de son fonctionnement (sacs lourds, dégagement de poussières, risque de coupure).

A défaut d'un poste aménagé permettant l'approvisionnement automatique et muni d'un système d'aspirateur de poussières :

- Adopter les bonnes positions lors des manutentions.
- Utilisez un masque anti-poussière (de type P3) et des lunettes de protection.
- Utilisez outils ou équipements de manutention.

Fractionnez les charges ; Portez à plusieurs les charges trop lourdes (drapeau, bouteille d'anhydride sulfureux - SO₂).

Soutirage Eliminer les dépôts

Les pompes

La vinification terminée, le vin est soutiré afin d'éliminer le dépôt qui s'est réalisé pendant la fermentation (lies).

Les pompes sont utilisées pour les transferts de liquides lors des soutirages.

- Signaler l'absence de protections sur les éléments mobiles.
- Assurez-vous qu'ils soient remis en place avant tout redémarrage.



Thermovinification

Le chauffage
de la
vendange

La vendange avant de fermenter est chauffée, cela permet d'extraire rapidement du marc de la couleur et des arômes. Après égouttage et pressurage, la fermentation se déroule uniquement en phase liquide (sans marc).

Autovinification

Mettez
le masque
anti-poussière

Système de vinification en continu, conçu pour une production rapide et en grande quantité. L'autovinificateur est une double cuve cylindrique imbriquée l'une dans l'autre. La vendange est introduite par le bas de la cuve extérieure, puis mise en fermentation. En fermentant, le moût perd de la densité, et surnage sur la vendange fraîche. Au bout de 4 jours, la vendange fermentée arrive en haut de la cuve, le vin coule dans la cuve centrale, il est relogé et il finit de fermenter. Le "chapeau de marc" qui surnage est raclé quand il arrive au sommet de la cuve et évacué.

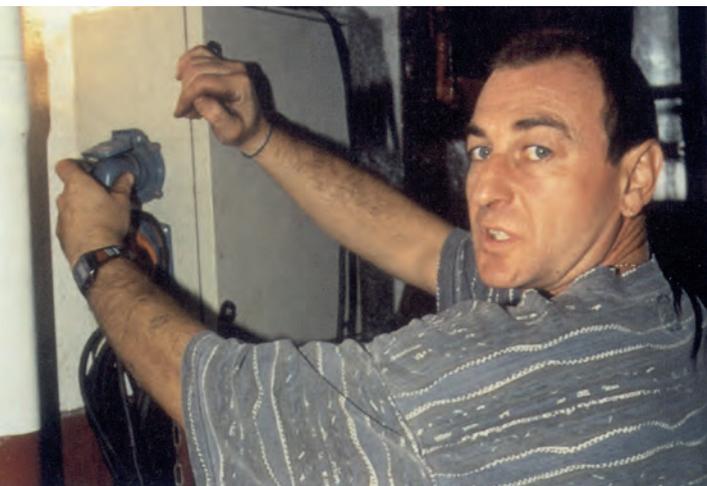
N'intervenez
que sur ordre

Si vous devez surveiller le fonctionnement de l'autovinificateur ;

- Respecter les consignes de l'entreprise.
 - Dans tous les cas signaler vos déplacements.
 - N'intervenez que sur ordre.
 - Reportez-vous aux consignes décrites dans la partie décuvage.
-

Electricité

Dans la cave il existe trois types de voltage : 24V, 220V, 380V. 24 Volts, pour tout appareillage intervenant en lieu humide, 220 Volts, pour le petit matériel portatif, 380 Volts, pour les gros matériels. Ces trois voltages sont repérés par des formes de prises différentes,



Electricité,

Les armoires électriques doivent être maintenues fermées, l'intervention est exclusivement réservée aux personnels qui possèdent une habilitation.

- Utilisez les baladeuses en 24 Volts.
- Assurez-vous du bon état des conducteurs et des prises.
- Raccordez en premier le matériel, puis le secteur.
- Ne tirez jamais sur les fils pour arrêter une machine.
- Signalez toute anomalie.

Hygiène - Nettoyage et désinfection

Le vin est un
produit
alimentaire



Hygiène

L'hygiène est garant de la sécurité alimentaire.

Le vin est un produit alimentaire, une hygiène irréprochable garantie sa bonne conservation. L'hygiène permet également d'éviter les mauvaises odeurs, le développement dans les cuves des levures autres que celles sélectionnées, l'apparition de faux goût dans le vin. L'hygiène se compose du nettoyage et de la désinfection.

Le nettoyage consiste à éliminer des souillures adhérentes à une surface pour la rendre propre.

Désinfection

La désinfection permet d'éliminer ou de tuer les micro-organismes, Le vin contient du tartrate de potassium ou "tartre". Il se dépose dans les appareils de refroidissement et sur les parois de cuve. il est éliminé avec de la soude.

Nettoyage

L'eau est un produit de base sans danger permettant une hygiène efficace. Vous pouvez également utiliser des produits, ils sont agressifs. Ils provoquent des brûlures cutanées et des lésions oculaires. Pour une utilisation sans risque, il convient de connaître les produits et de maîtriser son matériel.

- Surveillez votre matériel (joints étanches/ stabilité...).
- Préférez l'eau.
- Portez les équipements de protection individuels mis à votre disposition (bottes, gants, lunettes, tenues,..)
- Respectez la dose, rien que la dose.
- Versez le produit dans l'eau et non l'inverse.
- Rincez et videz le matériel après utilisation.

Sachez lire les étiquettes

Exemples d'étiquettes

- Les produits doivent être stockés dans un local prévu à cet effet
- Seul un produit identifié peut être utilisé.
- Lire les étiquettes avant utilisation de ces produits.

Exemples d'étiquettes de produits utilisés : (Soude, Produit chloré,...)

- Symbole noir sur fond orange correspond au danger le plus important présenté par la substance,
- Nom et adresse du fabricant, ou du distributeur ou de l'importateur.
- Signification en toutes lettres du symbole.
- Nom chimique pour une substance, Nom commercial pour une préparation.
- Phrase de risque pour couvrir l'ensemble des risques principaux d'un produit.
- Phrases de conseil et de prudence sur les précautions de manipulation ou de stockage à prendre.

En cas d'accident, projection sur le visage ou le corps, nettoyer et laver abondamment les parties souillées à grande eau, sans attendre, consulter un spécialiste.

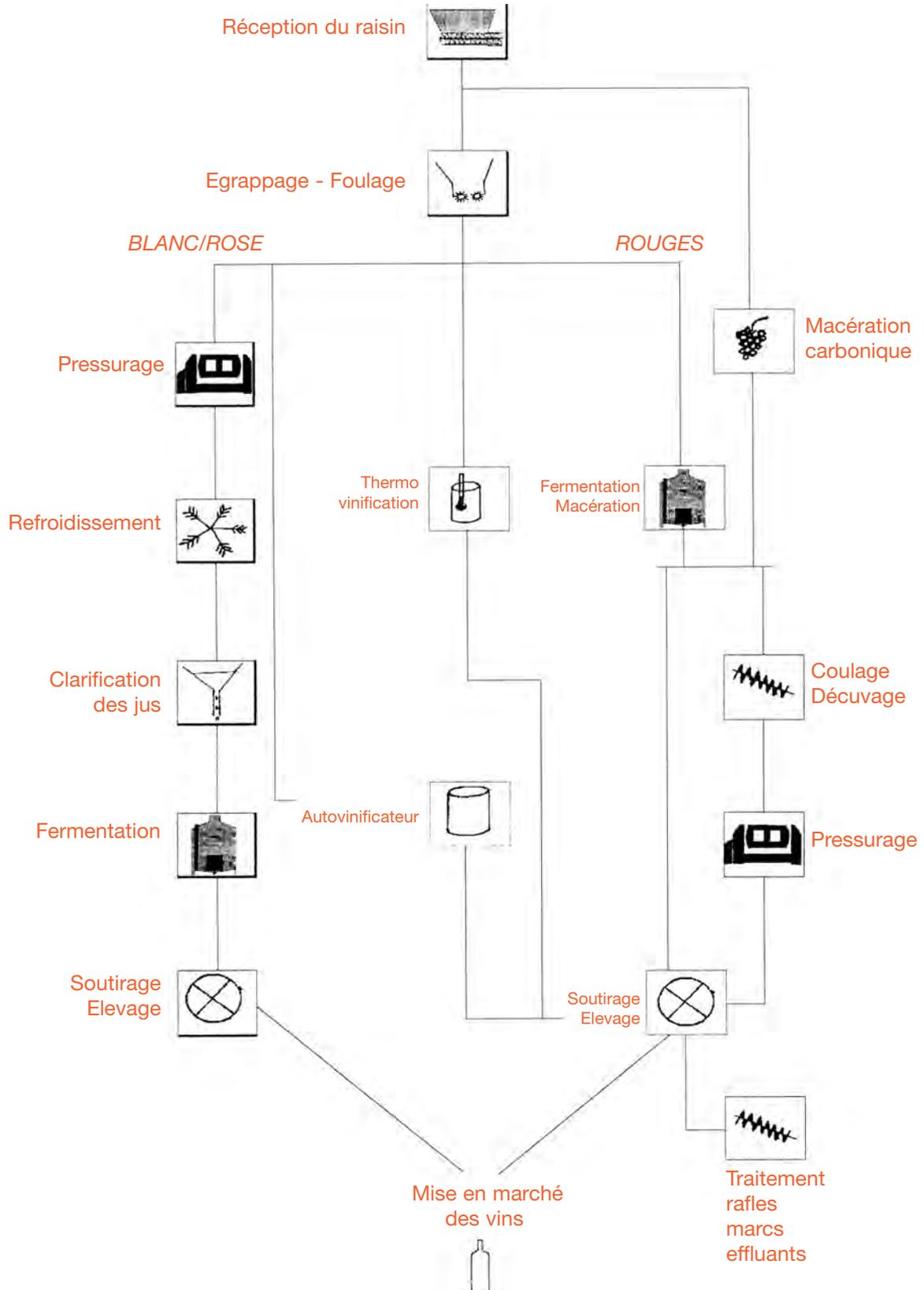


Quand vous nettoyez :

- **Neutraliser le matériel avant toute intervention.**
- **Sous les quais de réception, faites attention au gaz carbonique.**
- **Sur les presses, attention, accès en hauteur.**
- **Avec un nettoyeur haute pression :**
 - ne projetez pas sur un circuit électrique.
 - respectez les consignes.



La vinification



Les produits

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Ces vins répondent à des critères précis :

- aire de production
- cépages
- méthode culturale de la vigne
- méthode de vinification
- rendement et degré fixé par l'AOC

Vins de pays

Ils répondent à des conditions de production: cépage/ rendement maximum et degré minimum. Les raisins doivent provenir d'une zone de production, département ou d'une région.

Vins de table

Autres que les vins cités ci-dessus. Ils doivent correspondre à des caractéristiques analytiques minimales.

Des cépages

Les cépages blancs les plus courants sont :

Carignan blanc, Grenache blanc, Clairette, Picpoul, Maccabeu, Ugniblan, Muscat, Terret, Chardonnay, Sauvignon, Chenin, Vermentino, Viognier, Marsanne, Roussanne.

Les cépages rouges les plus courants sont :

Carignan, Cinsaut, Grenache, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Mourvèdre, Syrah.

Le vin

Le vin est composé des éléments suivants :

- Eau 80 à 90%
- Alcool (exprimé en degré ou en pourcentage d'alcool par litre),
- Polyphénol : matière colorante,
- Sucre, témoin de la fermentation il participe à la sensation de moelleux,
- Acidité volatile, témoin de la conservation des vins.

Il présente également d'autres composants, dont on apprécie l'équilibre, lors de la dégustation.

- Les divers alcools et sucres apportent la sensation de moelleux (gras, rondeur),
- Les acides contribuent à la saveur acide,
- Les tanins constituent la charpente des vins rouges,
- Les constituants aromatiques, plus de 600, proviennent du raisin, de la fermentation et du vieillissement.





NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

MSA ALPES VAUCLUSE

Site du Vaucluse

1 Place des maraîchers - 84056 AVIGNON Cedex 9
04 90 13 66 99

Site des Hautes-Alpes

25 B Avenue commandant Dumont - 05015 GAP
04 92 40 11 65

Site des Alpes-de-Haute-Provence

ZI St Joseph - Avenue Blaise Pascal - 04100 MANOSQUE
04 92 73 49 73

www.msa-alpesvacluse.fr

MSA PROVENCE AZUR

Site des Bouches-du-Rhône

152 Avenue de Hambourg - 13416 MARSEILLE Cedex 20
04 91 16 58 96

Site du Var

143 rue Jean Aicard - 83013 DRAGUIGNAN Cedex
04 94 60 39 98

Site des Alpes-Maritimes

17 rue Robert Latouche - 06294 NICE Cedex 3
04 93 72 68 68

www.msaprovenceazur.fr

MSA LANGUEDOC

Maison de l'agriculture
4 Place Chaptal - 34262 MONTPELLIER Cedex 2
04 67 34 60 25

www.msalanguedoc.fr

MSA Languedoc © 16/07/2009

L'essentiel
et plus encore



santé
famille
retraite
services