

SOMMAIRE

- 5 PRÉFACE :**
MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES
ET PROGRÈS DE L'ŒNOLOGIE
Pascal Ribéreau-Gayon
- 11 AVANT PROPOS :**
FLAGRANT PLAISIR
Jean-Michel Gurret
- 16 AVERTISSEMENT**



DÉCORS

- 22 1. LE VIN EN FRANCE, DEMAIN**
Patrick Soulé

Depuis vingt ans, la consommation française de vin de table diminue et celle des vins de qualité augmente. Les enjeux auxquels la France devra faire face dans les toutes prochaines années seront à la fois qualitatifs et commerciaux.



- 28 2. LA PLACE DU FROID**
EN ŒNOLOGIE
Jacques Puisais

La vie du vin depuis la vigne jusqu'à sa consommation se déroule entre des écarts thermiques relativement étroits : 6 à 34 K. Être maître des températures optimales qui vont assister chaque phase de la vie du raisin, puis du vin, représente une priorité.

BASES

34 3. ASPECTS MICROBIOLOGIQUES DE LA MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES EN VINIFICATION

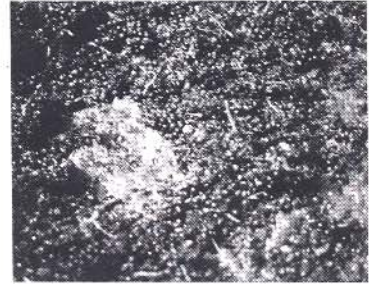
Pierre Strehaiano

Afin de mieux cerner l'importance que peut avoir la température, facteur physique, lors de la vinification, il est utile de rappeler que le vin est le résultat d'une transformation complexe sous l'action de divers effecteurs physiques, chimiques et biologiques.

48 4. MAÎTRISE DE LA TEMPÉRATURE DES MOÛTS ET DES VINS

Jacques Blouin et Jean-Michel Maron

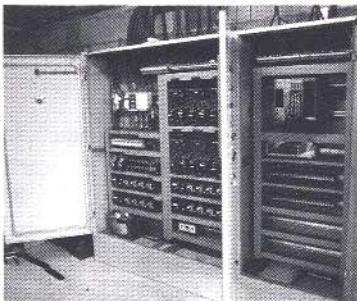
La maîtrise des températures ne crée pas de nouvelles conditions de vinification ou d'élevage des vins, elle se contente d'en reproduire les meilleurs aspects.



78 5. ÉCHANGEURS IMMERGÉS : BANC D'ESSAIS

Jacques Blouin et Jean-Michel Maron

Les performances des systèmes de contrôle des températures de vinification sont largement tributaires des capacités de l'échangeur. Résultats d'une étude sur plusieurs d'entre eux.



90 6. LE CHOIX D'UN PROCÉDÉ

Jean-Louis Bouillet

La rigueur économique que s'impose un bon gestionnaire, quelle que soit la taille de la propriété, lui interdit toute improvisation sur le choix d'un procédé de maîtrise des températures de vinification.

106 7. ÉLÉMENTS D'ORDRE ÉCONOMIQUE, CALCUL PRÉVISIONNEL DES PRIX DE REVIENT

Pierre Jacquet

Une analyse des prix de revient est facile à mettre en œuvre et suffisamment précise pour une estimation prévisionnelle des investissements et pour une approche partielle du prix de revient des interventions thermiques sur les vins.

AVENIRS

117 TECHNOLOGIES DE DEMAIN : UNE NOUVELLE APPROCHE DE LA GESTION FERMENTAIRE

Ivan Merlet

118 8. AUTOMATISMES ET SYSTÈMES-EXPERTS DE PILOTAGE DES FERMENTATIONS ALCOOLIQUES VINICOLES

Jacques Chabas et Pierre Grenier



L'outil expert représente un système évolutif qui offre une bonne complémentarité entre technologie de pointe et savoir faire traditionnel. À suivre...

124 9. MODÉLISATION DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

Jean-Pierre Bovée, Jacques Blouin,
Jean-Michel Maron et Pierre Strehaiano

Le modèle décrit résulte d'une analyse macroscopique du phénomène de la fermentation alcoolique, considérée comme une simple conversion du sucre en alcool avec un rendement constant sur la durée de réaction.

