

## CONSERVER LE FRUIT PENDANT L'ELEVAGE EN MAITRISANT LE CONTACT AVEC L'OXYGENE

### OBJECTIFS ET CONTENU SYNTHETIQUE

Les vins blancs, rosés et rouges à expression rapide ont besoin d'oxygène pendant la fermentation alcoolique, parfois en début d'élevage pour contrer les aspects réducteurs liés aux lies. Ensuite, en cours d'élevage et de préparation à la mise en bouteille, il faut limiter le contact avec l'oxygène, qui provoque l'évolution du vin et la diminution des arômes fermentaires et fruités.

Or, ces vins sont souvent mis en bouteille tôt, pour conserver la fraîcheur du fruit. Du coup, on les travaille au plus froid de l'hiver. Et c'est là que ça se complique... Maîtriser le contact du vin avec l'oxygène est donc indispensable pour conserver le fruit des vins.

### DOCUMENTS DISPONIBLES

- Article

### ORGANISMES PORTEUR DU PROJET

**GDVV37**

Interlocuteurs

Philippe Gabillot, Anne-Cécile Kasprzyk, Pascal Mallier

Téléphone

+33 2 47 48 37 81

Courriel

viti@indre-et-loire.chambagri.fr