LIEN

Schéma récapitulatif du processus de vinification en blanc

RAISINS S BLANCS

Et/ou

RAISINS ROUGES

(à jus blancs

▼

FOULAGE

(Eclatement des baies)

▼

PRESSURAGE

La particularité de la vinification en blanc c'est l'absence de MACERATION

La vendange est pressée immédiatement afin d'éviter tout contact prolongé entre le moût et les parties solides des raisins

▼

Moût

+

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Le moût séparé de toutes les impuretés et les parties solides est mis en fermentation (8 à 15 jours)

▼

VIN BLANC

↓

CLARIFICATION & STABILISATION

▼

MISE EN BOUTEILLES