

5 – 6 octobre 2024

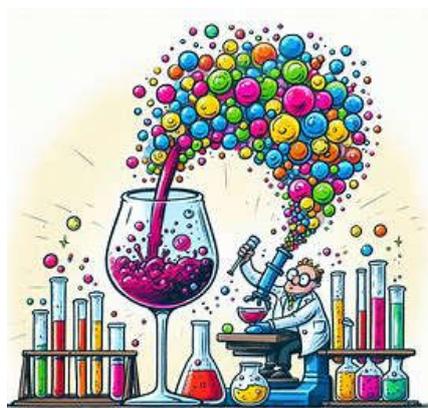
Tout savoir sur la vinification des vins



Stand 8

La vinification c'est la transformation de jus de raisin en vin. Ce processus nécessite plusieurs étapes, qui peuvent être différentes selon le vin que l'on souhaite obtenir.

On vous explique tout le processus en 3 ateliers !



- ① Il faut tout d'abord **récolter le raisin** à la bonne maturité. Mais comment évaluer cette maturité précisément ?
- ② Puis, il faut **transformer le raisin** en vin. Mais quelles sont les étapes du processus pour le vin rouge ? Un jeu vous le dira.
- ③ Enfin, il faut **apprécier la qualité sensorielle** du vin. Vous allez utiliser vos papilles pour évaluer la perception du sucre (qui se transformera en alcool lors de la vinification)

**Les chercheurs de l'UMR SPO vous emmènent à
la découverte d'une science qui est tout un art :
la vinification !**

Retrouvez toutes les d'informations :



Ces ateliers sont proposés et animés par l'UMR Sciences Pour l'Œnologie (SPO).

Ont participé à l'élaboration :

Agnès Ageorges

Agnès Masquin

Andréa Cesson

Frédéric Mabile

Irene De Guidi

Soline Caillé

Vincent Farines

Contact : soline.caille@inrae.fr



<https://spo.montpellier.hub.inrae.fr/>

<https://fr.linkedin.com/company/sciences-pour-l-oenologie-spo-inrae-université-montpellier-institut-agro-montpellier>