

# Détermination de la date des vendange



A partir de mi-août, Gilles ou Alain prélèvent quelques grains de raisin et les écrasent pour récupérer le jus.

Cet échantillon de jus est analysé au moyen d'un réfractomètre.

Cet outil permet, à partir de la teneur en sucre, d'extrapoler sur la valeur approximative du degré d'alcool potentiel du futur vin.



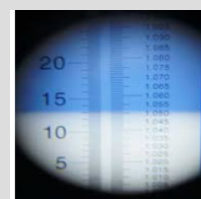
Cette mesure est effectuée chaque semaine, pour déterminer la date des vendanges.

La valeur cible est 12°

Sur la page d'accueil de notre site, vous trouverez le résultat de cette mesure.

\*\*\*\*\*

## Le réfractomètre



Il est utilisé pour la mesure de la teneur en sucre des jus de raisin. La valeur approximative de leur degré alcoolique est lue directement sur l'instrument. La teneur en sucre doit être strictement déterminée pour produire le vin. Après la fermentation, le sucre est transformé en alcool et donne le degré alcoolique du vin.

L'avantage de cet instrument est la petite quantité de jus de raisin nécessaire pendant la mesure. Il est spécialement indiqué pour la mesure du jus de raisin riche en pectine qui peut causer des difficultés à la filtration. Comme on a besoin de moins de jus de raisin, on peut prélever et mesurer la teneur en sucre de différents grains de la même année et de raisins d'années différentes sur le même pied de vigne. On peut rapidement déterminer le moment de la vendange.

La valeur approximative du degré alcoolique du vin de raisin peut être lue directement sur ce modèle. Sa signification physique est la suivante : si le degré alcoolique mesuré est de 1% en volume, cela signifie que la teneur approximative en sucre dans le jus de raisin original est de 16,83gr. par litre de moût. L'instrument se conforme au règlement standard CEE du 17/09/90 appliqué en France.