

Vinification 2000

1. Mesures de la richesse en sucre de notre variété de raisin Léon Millot (192-2 Kuhlmann)
2. Vendange
3. La vinification (suite à notre visite du 9 octobre 2000 chez Marc De Brouwer)
 - 3.1. La macération carbonique
 - 3.2. Obtention du jus - Pressurage
 - 3.3. Fermentation alcoolique
 - 3.3.1. acidité
 - 3.3.2. densité
 - 3.3.3. correction du sucre pour la fermentation
 - 3.3.4. sulfitage
 - 3.3.5. corrections en éléments nutritifs pour les levures
 - 3.3.6. levurage du moût
 - 3.4. Fermentation malolactique
4. La clarification des vins (suite à notre visite du 30 novembre 2000 chez Hugo Bernar (Hageling-Tienen)
 - 4.1. Le mécanisme du collage
 - 4.2. La filtration des vins
5. La mise en bouteille