

# Vinification en Blanc

**RAISINS BLANCS**  
et/ou **RAISINS ROUGES A JUS BLANC**

**FOULAGE**

**Eclatement des baies**

Permet de libérer la pulpe et le jus de raisin (appelé moût).  
Baies : grains de raisin

**PRESSURAGE**

▼  
**MOÛT**

**La particularité de la vinification en blanc est l'absence de macération.**

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

► **MARC destiné à la distillation**

Marc : ensemble des parties solides des raisins (rafles, pellicules, pépins) .

**FERMENTATION ALCOOLIQUE**

**Le moût séparé de toutes impuretés et parties solides est mis en fermentation**

(phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin sont transformés en alcool sous l'action des levures).  
Elle dure en moyenne 8 à 15 jours.

**VIN BLANC**

Le vin est clarifié, stabilisé, puis élevé, filtré et mis en bouteilles.

**CLARIFICATION STABILISATION**

**MISE EN BOUTEILLES**

En fonction des particularités régionales, il existe des modes opératoires différents à l'intérieur de ce schéma général du processus de vinification en blanc.