

MANUEL D'OENOLOGIE – Jean-Pierre et Colette Navarre

Table des matières

Avant-propos ... XVII

Sigles et abréviations ... XIX

Chapitre 1 : Matière première

- Constituants du raisin
- Caractéristiques et maturité
- Pourriture noble

Chapitre 2 : Transformations biochimiques et fermentations

- Fermentation alcoolique
- Fermentation malolactique
- Micro-organismes impliqués

Chapitre 3 : Hygiène, protection et environnement

- Hygiène en cave
- Protection du vin
- Gestion environnementale

Chapitre 4 : Vinifications et opérations œnologiques

- Vinification en rouge, blanc, rosé
- Élevage et maturation
- Stabilisation et clarification
- Vignobles régionaux (Languedoc, Roussillon, Provence...)
- Vins du Jura et de Savoie
- Production d'eaux-de-vie (AOC, AOR)

Bibliographie ... 451

Index ... 453