

Le délestage est une technique de travail du jus ou du vin permettant d'optimiser les échanges entre la phase liquide et la phase solide pendant la macération.

Le délestage remplace avantageusement les remontages classiques.

Cependant, le nombre de délestage sera déterminé avec votre œnologue et sera fonction des objectifs de produit et des résultats de dégustation.

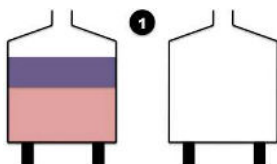
Cette technique peut également permettre de refroidir une cuve en fermentation en faisant circuler le jus sur un drapeau lors du transfert d'une cuve à l'autre. Un délestage peut naturellement faire chuter la température de l'ordre de 2-3 °C (selon le volume et la température extérieure bien sûr !).

❶ Vidanger la cuve en aérant bien le jus et en l'envoyant dans une autre cuve.

Le délestage est le plus souvent réalisé lors du premier tiers de la fermentation, tant que le moût est froid et que le milieu ne contient pas encore trop d'alcool (=solvant puissant). On limite ainsi les surextractions. Cependant, leur nombre reste à définir en fonction des objectifs de vin à élaborer.

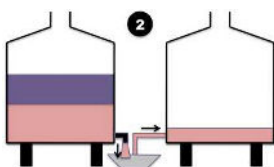
Pour réaliser le délestage, il faut disposer d'une cuve de réception (bien s'assurer de la propreté de cette cuve) et de moyens de transfert du jus (manches et pompes) de qualité alimentaire. Le délestage peut être fait dès que le chapeau de marc est formé.

La cuve de départ est vidée totalement avec aération du jus. Un jet ouvert dans un baquet permet une oxygénation réelle du jus (transfert de 2 à 4 mg/litre d'oxygène dissout). D'autres systèmes apportent une efficacité comparable : injection directe d'oxygène dans la cuve de réception du jus ou insertion d'un manchon en inox fritté sur la canalisation de pompe.



1 Cuve à délester et cuve tampon nécessaire au délestage

Écoulage du jus dans la cuve tampon

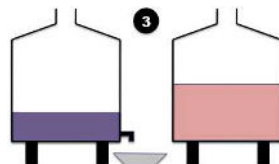


N.B.1 : Le jus sous le chapeau de marc n'est pas complètement renouvelé par un remontage classique (les remontages créent des chemins préférentiels); un pigeage renouvelle ce jus, mais il ne l'oxygène pas pendant la fermentation.

N.B.2 : A noter, qu'un délestage en phase post-fermentaire peut être réalisé pour favoriser une extraction supplémentaire. Il est le plus souvent, dans ce cas, effectué sans aération afin de conserver la protection du CO₂. Mis à part ce dernier point, la technique du délestage reste inchangée.

❷ Bien laisser s'égoutter le chapeau de marc en fond de cuve, 1 à 2 heures

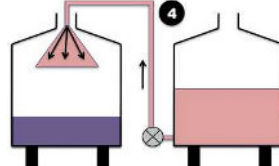
L'égouttage complet du chapeau de marc permet de mieux atteindre l'objectif de diffusion des éléments intéressants des raisins : pigments, tanins facilement diffusables, polysaccharides de la pulpe et de la zone sous-pelliculaire. L'aération complète de tout le jus permet d'atteindre avec sécurité l'objectif de stabilisation, d'enrobage des tanins et de gestion des odeurs soufrées.



❸ Repomper le jus, en aspergeant le marc avec un jet à faible pression et fort débit

Le retour du jus ou du vin sur le chapeau de marc se fait avec un fort débit et une faible pression, pour limiter les actions de triturations mécaniques sur le marc.

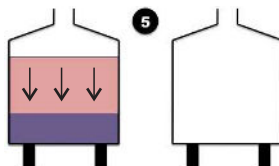
Il n'est pas nécessaire de chercher à lessiver toute la surface du marc : soit le marc est couvert totalement de jus quand le débit est suffisant, soit le chapeau se délite et se mélange bien avec le jus.



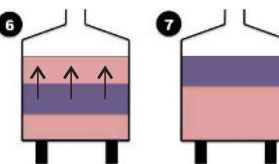
Renvoi du jus par une pompe à fort débit et tuyaux de gros diamètre.

❹ Le chapeau remonte au travers du jus ou du vin

Quand le chapeau de marc reste complet, il remonte au travers du jus ou du vin, favorisant les échanges complets sans trituration entre le marc et le liquide. Dans d'autres situations de marc et de cuve, il se délite et les échanges non agressifs sont aussi intenses.



Le jus accumulé au dessus du chapeau percole au travers du marc qui remonte.



Le marc retrouve alors sa position initiale