

Procédé de qualification

## **Profession Caviste**

Connaissance professionnelles oral - mündlich

Branche: Vinification et mise en bouteille

### **Sujet 1 - Vinification du vin rouge**

#### **Question**

Vous avez reçu des grappes de pinot noir saines, à maturité, à 90° Oechsle, que vous désirez vinifier selon la méthode de la macération à chaud du marc pour obtenir un vin rouge puissant.

A quoi devez-vous faire attention ? Expliquez votre façon de procéder.

Demandes complémentaires

1. En quoi la maturité joue-t-elle un rôle ?
2. Comment assurez-vous une coloration optimale ?
3. Qu'est-ce qui prévient le danger d'une sur-extraction ?
4. Quand le moment optimal de la séparation du jus et du marc est-il atteint ?
5. Quelle teneur en alcool attendez-vous ? visez-vous ?
6. Comment peut-on diriger la méthode de la macé-ration à chaud du marc ?
7. Quelles techniques applicables connaissez-vous ?

## **Sujet 2 - Réception de la vendange**

### **Question**

Votre patron vous confie la responsabilité de la réception de la vendange. Une livraison de 6'000 kg de Chasselas arrive à la cave.

Expliquez concrètement :

- Les buts de l'égrappage et du foulage ;
  
- Les machines à disposition pour ces opérations ;
  
- Les différentes techniques de pressurage.

Décrivez et justifiez :

- La manière de procéder à l'égrappage et au foulage ;
  
- La manière de procéder au pressurage.

## **Sujet 3 - Vinification vin blanc**

### **Question**

Vous recevez du raisin surmaturé, env. 10-15 % des grappes sont atteintes de pourriture grise.

Décrivez la transformation de ce raisin et justifiez les mesures que vous prenez.

Demandes complémentaires :

1. Expliquer les dangers pouvant survenir lors de la vinification de ce raisin.
2. Citer les organismes nuisibles et leurs dangers.
3. Expliquer les mesures de protection, les produits de clarification et leur utilisation.
4. Expliquer les possibilités de transformation du raisin.
5. Montrer le processus de clarification du moût.
6. Décrire le lancement d'une fermentation alcoo-lique.

## **Sujet 4 - Pressoir**

### **Question**

Votre patron encave environ 150'000 kg de blanc par année (moyenne sur 10 ans). Il souhaite changer de pressoir pour les prochaines vendanges. Il profite de votre présence sur l'entreprise pour connaître votre avis. Pour information, la plus petite quantité pressée est de 1'000 kg.

Expliquez concrètement et justifiez :

- Les critères influençant le choix du type de pressoir et lequel doit être favorisé dans ce cas précis ;
  
- Les critères définissant le volume de la cage du pressoir et lequel doit être favorisé dans ce cas précis.

## **Sujet 5 - L'élevage en barrique**

### **Question**

Votre voisin souhaite profiter de vos connaissances pour perfectionner les siennes. Il vous pose un certain nombre de questions concernant l'élevage en barrique.

Expliquez concrètement et justifiez :

- Les intérêts de la barrique des points de vue œno-logique et commercial ;
  
- Le stade de la vinification auquel le blanc est mis en barrique ;
  
- Idem pour le rouge ;
  
- Les travaux à effectuer durant l'élevage ;
  
- La durée moyenne de l'élevage en barrique ;
  
- Sa contenance ainsi que sa durée d'utilisation.

## **Sujet 6 - Mise sous verre**

### **Question**

Vous disposez de 12'000 litres de chasselas devant être mis sous verre. Vous avez à votre disposition une chaîne de mise d'un débit de 3'000 unités / heure et un filtre à plaque de 60/ 60.

Déterminez et justifiez :

- Le choix de plaque que vous allez utiliser ;
- Le nombre de plaques que vous allez utiliser.

Expliquez concrètement et justifiez :

- Les étapes du montage du filtre jusqu'au démon-tage de celui-ci.

## **Sujet 7 - Mise en bouteille pinot noir**

### **Question**

Vous devez vous occuper de la mise en bouteille de 900 litres de pinot noir. Le système de bouchage est le bouchon en liège.

Expliquez concrètement et justifiez :

- Les différentes conditions que doit remplir un vin avant la mise en bouteille ;
  
- Les contrôles à effectuer avant l'achat de bou-chons en liège.

Décrivez et justifiez :

- Les différentes étapes de la préparation et de la mise en bouteille ;
  
- Les avantages et les inconvénients du bouchon en liège.

## **Sujet 8 - Moderniser mise sous verre**

### **Question**

Votre patron met en bouteille environ 200'000 litres de vin par année (moyenne sur 10 ans). Son système de mise sous verre doit être modernisé. Il profite de votre présence sur l'entreprise pour connaître votre avis. Pour information, les plus petits lots sont de 2'000 litres et toute la production est à l'heure actuelle conditionnée en bouteilles standards (75 cl) fermées avec des bouchons en liège.

Expliquez concrètement et justifiez :

- les éléments à prendre en compte dans le choix de la machine.

Décrivez et justifiez :

- Les différentes machines de mise en bouteilles à disposition à l'heure actuelle ;
- Les avantages et les inconvénients des différents types de bouchage ;
- Les avantages et les inconvénients des différents types de contenants.



## **Sujet 9 - Mise en bouteille chasselas**

### **Question**

Votre patron vous demande d'analyser une cuve de 1'200 litres de chasselas afin de savoir si celui-ci peut être mis en bouteille.

Enumérez et justifiez :

- Les critères devant être remplis par le vin ;
  
- Les analyses à effectuer.

## Sujet 10 - Polyfiltration

### Question

Vous effectuez une polyfiltration sur 5'000 litres de pinot noir avec des plaques dégrossissantes et stériles de 40 / 40 pour la mise en bouteilles. Votre groupe de mise en bouteilles à un rendement de 1'500 bouteilles par heure.

Expliquez concrètement :

- Le fonctionnement des plaques ;
- Le type de plaque que vous choisissez.

Calculez :

- Le nombre de plaque de chaque sorte que vous devez installer
- Expliquez bien vos calculs.

## Sujet 11 - Types de fermetures

### Question

Vous avez les vins suivants :

- un rosé pétillant
- un vin blanc doux
- un vin rouge charpenté

Choisissez différentes fermetures et justifiez votre choix.

1. Citez tous les types de fermetures, indiquez leurs avantages et leurs inconvénients.
2. A quoi faut-il faire attention lors de l'utilisation de liège naturel ?
3. Montrez et expliquez le fonctionnement d'une boucheuse pour bouchons en liège.
4. A quoi faut-il faire attention lors de l'utilisation de bouchons à vis ?
5. Contrôlez l'étanchéité et la force nécessaire à l'ouverture des bouchons vissés à l'aide de l'appareil à disposition.
6. Qu'indique le numéro de lot ?

## **Sujet 12 - Fermeture des bouteilles**

### **Question**

Vous avez les vins suivants :

- un rosé pétillant
- un vin blanc doux
- un vin rouge charpenté

Choisissez différentes fermetures et justifiez votre choix.