

# Le So2 En Oenologie

Bulletin de l'O.I.V.  
 Bases scientifiques et technologiques de l'oenologie (2e ed)  
 Wine Analysis and Production  
 Revue Agricole de l'Afrique du Nord  
 Cours d'œnologie  
 Revue des œnologues et des techniques vitivinicoles et œnologiques  
 Handbook of Enology, Volume 1  
 Traité d'œnologie: Maturation du raisin ; Fermentation alcoolique ; Vinification  
 Identification and Control of the Geographic Origin of Plant Materials: Investigation of Ambient Influences and Environmental Selection  
 Wine Microbiology and Biotechnology  
 The Australian Grapegrower & Winemaker  
 CAP RESTAURANT  
 Le vin pas à pas  
 Annales des falsifications, de l'expertise chimique et toxicologique  
 La fermentation malolactique dans les vins : Mécanismes et applications pratiques  
 Revue internationale de viticulture et d'œnologie  
 Food Science and Technology Abstracts  
 Annalen der Oenologie  
 Le SO2 en œnologie  
 Journal of Grapevine Research  
 Managing Wine Quality  
 Le vin aussi est affaire de femmes  
 Œnologie : Maladies et accidents des moûts et de vins  
 Paroles de vigneron & vigneronnes d'Anjou et de Saumur  
 Winemaking Problems Solved  
 Wine Analysis  
 Les bactéries lactiques en œnologie  
 L'œnologie (7e ed.)  
 XXVème Congrès Mondial de la Vigne Et Du Vin  
 Œnologie : maîtriser la champagnisation  
 Le vin : de l'analyse à l'élaboration (6e éd.)  
 Troisième symposium international d'œnologie  
 Microbiologie du vin : bases fondamentales et applications  
 Vitis  
 Bulletin  
 Lexique du vin  
 Revue de viticulture  
 Pratiquer les contrôles analytiques en œnologie  
 De l'œnologie à la viticulture  
 Revue française d'œnologie

*Le So2 En Oenologie*

Downloaded from [qr.bonide.com](http://qr.bonide.com) by guest

## KARTER HEAVEN

*Bulletin de l'O.I.V.* Editions Ellipses

Acquérir le savoir-faire indispensable sur un marché mondial toujours plus exigeant. Le marché du vin est aujourd'hui mondial et sa commercialisation est soumise à de nombreuses contraintes techniques et réglementaires : constance des caractéristiques, stabilité parfaite du vin tout au long du circuit commercial, protection contre les malfaçons, sécurité du consommateur. La vinification constitue une technique que le viticulteur doit parfaitement maîtriser pour délivrer un produit de qualité. Pour répondre à ces exigences, *Le vin - De l'analyse à l'élaboration* présente les principaux contrôles et analyses à mettre en œuvre à chaque étape de la vinification. Un ouvrage centré sur la connaissance du produit à chaque stade de son élaboration. Actualisée sur la base de connaissances œnologiques et réglementaires récentes, cette nouvelle édition comprend : • une présentation des notions générales relatives aux analyses du vin, outil essentiel à la prise de décision lors de l'élaboration du produit ; • une étude détaillée des analyses à réaliser (contrôles de maturité, suivi de fermentation...) comprenant l'explication simple des phénomènes en cause, la description des méthodes d'analyse et d'interprétation des résultats ; • une revue des différents additifs ou composants impliqués dans la conservation et la stabilisation des vins ; • une synthèse des bonnes pratiques du viticulteur, qu'il s'agisse de l'application de la démarche HACCP, du respect de la réglementation en rappelant les pratiques œnologiques autorisées, ou de l'organisation de la cave. Résolument pédagogique, ce manuel pratique est le fruit de la riche expérience de ses auteurs, spécialistes reconnus dans l'enseignement et la mise en œuvre des sciences œnologiques. *Le vin : de l'analyse à l'élaboration* a été conçu pour : - les professionnels du vin : viticulteurs, œnologues, techniciens conseillers en production ou techniciens de laboratoires œnologiques, etc. - les étudiants en viticulture et en œnologie.

**Bases scientifiques et technologiques de l'oenologie (2e ed)** Elsevier

Les connaissances en microbiologie du vin se sont enrichies ces dernières années grâce aux méthodes d'analyse des génomes microbiens et à leurs applications. Les progrès portent à la fois sur une description plus complète du système microbien et sur l'interprétation de son fonctionnement pendant la vinification et l'élevage. Consacré exclusivement aux micro-organismes du vin, *Microbiologie du vin : bases fondamentales et applications* est le premier ouvrage de synthèse à exposer les bases scientifiques des phénomènes microbiologiques de la vinification et à décrire les applications œnologiques qui en découlent. S'appuyant sur des données scientifiques récentes, cet ouvrage traite de nombreux aspects fondamentaux : l'écosystème microbien du raisin au vin, les levures et les mécanismes de la fermentation alcoolique, les bactéries et la fermentation malolactique, les altérations microbiologiques du vin, l'utilisation des micro-organismes en œnologie, le contrôle microbiologique des vins... Accessible et pratique, illustré de nombreux exemples précis issus d'expériences de terrain et de laboratoire, cet ouvrage s'adresse à tous les praticiens et professionnels du vin : œnologues, producteurs, laboratoires œnologiques, industriels, fournisseurs et distributeurs de produits œnologiques, chercheurs ou étudiants. Chacun y trouvera l'information qu'il recherche concernant le comportement des micro-organismes qui font le vin ou l'altèrent, et disposera d'une vision globale des pratiques œnologiques et des tendances actuelles.

*Wine Analysis and Production* Woodhead Publishing

TEAM est une collection complète composée de trois types d'ouvrages adaptés à chacun des diplômés de l'enseignement agricole : les manuels, conformes aux référentiels officiels, pour travailler en classe, les exercices, conçus pour mettre en pratique ses connaissances, les guides, pour préparer les épreuves terminales. Conforme au référentiel des objectifs 4, 5 et 6 du module MP 141 et de l'intégralité du module MP 143, ce manuel est destiné aux élèves préparant l'option Vigne

et vin du bac pro CGEA. Chaque chapitre comporte une synthèse des connaissances ou des méthodes, de nombreux schémas et illustrations, issus de toutes les sources d'informations susceptibles d'être rencontrées dans la vie professionnelle, des exercices à effectuer seul ou en groupe, pour tester ou approfondir ses connaissances.

**Revue Agricole de l'Afrique du Nord** Springer Science & Business Media

Winemaking as a form of food preservation is as old as civilization. Wine has been an integral component of people's daily diet since its discovery and has also played an important role in the development of society, religion, and culture. We are currently drinking the best wines ever produced. We are able to do this because of our increased understanding of grape growing, biochemistry and microbiology of fermentation, our use of advanced technology in production, and our ability to measure the various major and minor components that comprise this fascinating beverage. Historically, winemakers succeeded with slow but gradual improvements brought about by combinations of folklore, observation, and luck. However, they also had monumental failures resulting in the necessity to distill wine or convert it into distilled spirits or vinegar. It was assumed that even the most marginally drinkable wines could be marketed. This is not the case for modern producers. The costs of grapes, the technology used in production, oak barrels, corks, bottling equipment, etc., have increased dramatically and continue to rise. Consumers are now accustomed to supplies of inexpensive and high-quality varietals and blends; they continue to demand better. Modern winemakers now rely on basic science and xvii Preface xviii the systematic application of their art to produce products pleasing to the increasingly knowledgeable consumer base that enjoys wine as part of its civilized society.

**Cours d'œnologie** Lavoisier

The "Microbiology" volume of the new revised and updated Handbook of Enology focuses on the vinification process. It describes how yeasts work and how they can be influenced to achieve better results. It continues to look at the metabolism of lactic acid bacteria and of acetic acid bacteria, and again, how can they be treated to avoid disasters in the winemaking process and how to achieve optimal results. The last chapters in the book deal with the use of sulfur-dioxide, the grape and its maturation process, harvest and pre-fermentation treatment, and the basis of red, white and speciality wine making. The result is the ultimate text and reference on the science and technology of the vinification process: understanding and dealing with yeasts and bacteria involved in the transformation from grape to wine. A must for all serious students and practitioners involved in winemaking.

**Revue des œnologues et des techniques vitivinicoles et œnologiques** Editions BPI

Des vigneron et vigneronnes d'Anjou racontent leur vie, leurs expériences, leur philosophie, leur mystique. Un bouillonnement de réflexions sur des sujets qui engagent notre santé, notre bonheur et celui des générations qui viennent.

*Handbook of Enology, Volume 1* Editions Quae

Ce premier tome concerne les personnes qui préparent un CAP "Restaurant". La conception de cette collection "CAP formation par alternance" est orientée vers une compréhension facilitée du cours. Les objectifs de formation correspondent aux objectifs généraux de l'Education Nationale et sont clairement exposés au niveau de chaque fiche.

**Traité d'œnologie: Maturation du raisin ; Fermentation alcoolique ; Vinification** Lavoisier

Managing Wine Quality, Volume 2: Oenology and Wine Quality, Second Edition, brings together authoritative contributions from experts across the world's winemaking regions who cover yeasts, fermentation, enzymes, and stabilization, amongst other topics. A new chapter covers, in detail, extraction technologies and wine quality. Other sections cover the management of wine sensory quality, with new chapters covering the management of fortified wines, of Botrytized wines, and of wines produced from dried grapes. In addition, an updated section on insect taints in wine has been

widened to cover all insects. With a focus on recent studies, advanced methods, and a look to future technologies, this fully updated edition is an essential reference for anyone involved in viticulture and oenology who wants to explore new methods, understand different approaches, and refine existing practices. - Reviews our current understanding of yeast and fermentation management, as well as the effects of aging on wine quality - Details alternatives to cork in bottle closing and the latest developments in the stabilization and clarification of wines - Includes new chapters covering extraction technologies for wine quality and on managing the quality of a wide range of wine types, including fortified and Botryzied wines - Provides extensively expanded coverage of insect taints and their effects on wine quality

**Identification and Control of the Geographic Origin of Plant Materials: Investigation of Ambient Influences and Environmental Selection** CRC Press

Monthly. References from world literature of books, about 1000 journals, and patents from 18 selected countries. Classified arrangement according to 18 sections such as milk and dairy products, eggs and egg products, and food microbiology. Author, subject indexes.

**Wine Microbiology and Biotechnology** Educagri Editions

Wine Microbiology and Biotechnology presents developments in fermentation technology, enzyme technology, and technologies for the genetic engineering of microorganisms in a single volume. The book emphasizes the diversity of microorganisms associated with the winemaking process, and broadens the discussion of winemaking to include more modern concepts of biotechnology and molecular biology. In each chapter, recognized authorities in their field link the scientific fundamentals of microbiology, biochemistry, and biotechnology to the practical aspects of wine production and quality. They also provide relevant historical background and offer directions for future research.

**The Australian Grapegrower & Winemaker** Springer Science & Business Media

À chaque étape de l'élaboration du vin, le vinificateur n'est pas seul ; il cohabite avec d'invisibles « collègues » : les micro-organismes. Chaque vinificateur se doit de bien connaître les micro-organismes qui agissent dans son moût puis dans son vin, et de distinguer ceux qui peuvent être bénéfiques ou au contraire préjudiciables. Ces dernières années, les méthodes d'analyse génétique ont considérablement fait progresser la microbiologie du vin. La fermentation malolactique et les bactéries lactiques du vin ont été pleinement concernées par cet essor des connaissances scientifiques. La fermentation malolactique est une étape relativement récente dans le processus d'élaboration des vins, mais d'une importance considérable. Tous les travaux réalisés en amont (qualité des raisins, déroulement de la fermentation alcoolique) et en aval (élevage, stabilisation et préparation du vin à son conditionnement) peuvent être affectés par son déroulement. Cependant, la fermentation malolactique reste bien souvent une étape de la vinification aléatoire et insuffisamment maîtrisée. Cet ouvrage est le premier travail de synthèse qui aborde à la fois les bases scientifiques fondamentales sur les bactéries lactiques du vin et le processus de fermentation malolactique, les développements récents de la recherche (dans sa première partie) et des situations rencontrées en production, au travers de nombreuses expérimentations et observations de terrain (dans sa seconde partie). Illustré de nombreux exemples précis et de protocoles détaillés, cet ouvrage s'adresse à tous les praticiens et professionnels du vin. Les œnologues, les producteurs, les laboratoires et les étudiants en œnologie y trouveront de nombreuses informations techniques leur permettant de mieux appréhender la complexité de la fermentation malolactique, d'optimiser son déroulement dans leur chai ainsi que les outils adaptés pour solutionner certaines situations problématiques précises. Les chercheurs y trouveront les applications pratiques de leurs travaux et des voies d'amélioration possibles afin de mieux répondre aux problématiques de terrain rencontrées au quotidien par les praticiens.

**CAP RESTAURANT** Lavoisier

Cet ouvrage est constitué de 18 fiches techniques et pédagogiques, à base de photos et de schémas. Il s'adresse à tous : passionnés d'œnologie, élèves et étudiants en œnologie de tous niveaux, enseignants, Œnologues et vinificateurs. Loin des grands discours, les fiches permettent par leur contenu concret et précis, d'appréhender les maladies et accidents des moûts et des vins, leurs causes et leurs traitements. L'auteur, Michel Véron est Œnologue, Professeur d'œnologie au Lycée Viticole de la Champagne, webmaster du site [www.viticulture-oenologie-formation.fr](http://www.viticulture-oenologie-formation.fr).

**Le vin pas à pas** Frontiers Media SA

Le dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) est souvent utilisé en vinification car il assure notamment une protection très efficace contre l'oxydation, les bactéries et les levures. Il est cependant parfois mal maîtrisé. Cet ouvrage est une synthèse pratique de l'ensemble des connaissances nécessaires, en langage adapté à tous les praticiens. Il rassemble connaissances théoriques et techniques relatives aux nombreux effets du SO<sub>2</sub>. Les sujets plus complexes sont présentés en annexe. Les résultats actualisés sont résumés par des exemples concrets de mise en œuvre optimisée. L'étude détaillée des solutions alternatives permet de sélectionner les plus adaptées en écartant les écueils des fausses solutions. Quelle quantité ? Quand l'ajouter ? Sous quelle forme ? Cet ouvrage guide le lecteur (viticulteur, œnologue, technicien ou étudiant de la filière) vers les bonnes pratiques de l'utilisation du SO<sub>2</sub> en œnologie, permettant au vinificateur de produire un vin de qualité en évitant les excès.

**Annales des falsifications, de l'expertise chimique et toxicologique** Collectif Photo Reims

Un livre abondamment illustré donnant un aperçu complet sur la viticulture et le vin : les conditions de culture de la vigne, les composés du vin et sa microbiologie, les techniques œnologiques, le traitement et le conditionnement du vin, la filière de production viticole en France, la dégustation du vin et son analyse sensorielle, les autres produits de la vigne consommés. Il fait un zoom sur des produits d'excellence (champagne, cognac), le vin dans la cuisine, les pays producteurs de vin et la consommation de vin dans le monde et en France, les bienfaits du vin sur la santé.

**La fermentation malolactique dans les vins : Mécanismes et applications pratiques** John

Wiley & Sons

Cet ouvrage est constitué de 165 pages de définitions de termes concernant le vin, l'œnologie et la dégustation. Il s'adresse à tous les passionnés de vin, de vinification et de dégustation : œnophiles, œnologues, techniciens en œnologie, sommeliers, et surtout élèves et étudiants en œnologie de tous niveaux. L'auteur, Michel Véron est Œnologue, Professeur d'œnologie au Lycée Viticole de la Champagne, webmaster du site [www.viticulture-oenologie-formation.fr](http://www.viticulture-oenologie-formation.fr).

**Revue internationale de viticulture et d'œnologie** Lavoisier

What is the best way to cold settle my white juices? How do I sample for Brettanomyces? What's the best procedure to clean or store a used barrel? How do I care for the winery pump? My wine is too astringent - what do I do? When can I skip filtering my wine? When will it re-ferment and push the corks? How do I best store and ship my bottled wine? Expert answers to these and further questions that arise during winemaking can be found in this convenient reference book. Arranged in practical question and answer format, Winemaking problems solved provides brief, quickly accessible solutions to more than one hundred issues of frequent concern to winemaking professionals. Chapters review issues associated with grape analysis, juice and must preparation, yeast and malolactic fermentation, wine clarification and stabilisation, filtration, packaging and storage. Sections on winery equipment maintenance and troubleshooting, wine microbiology and sanitation are also included. The final part of the book focuses on particular wine quality issues, such as hazes and off-odours. With expert contributions from a diverse team of international enologists, Winemaking problems solved is an essential, hands-on reference for professionals in the winemaking industry and students of enology. - Provides solutions to a variety of issues of frequent concern to wine making professionals - Reviews issues related to grape analysis, filtration, packaging and microbiology - A hands-on reference book written by a diverse team of international enologists

**Food Science and Technology Abstracts** Lavoisier

Matières premières, vinification, vins et vignobles, environnement, économie... L'œnologie est un outil pratique, précis et complet, conçu pour l'étudiant et le professionnel. Entièrement conforme à la réglementation européenne, cette nouvelle édition propose une actualisation complète des connaissances en vinification et élevage des vins. La législation européenne y est particulièrement détaillée, accompagnée de pistes de réflexions face aux préoccupations engendrées par un environnement mondial de plus en plus concurrentiel. L'œnologie 7e édition propose ainsi un véritable savoir technologique, replacé dans son contexte, qui permet à la fois la recherche permanente de la qualité et l'adaptation aux exigences des consommateurs, tout en conservant les apports de la tradition viticole française et européenne.

**Annalen der Oenologie** Collectif Photo Reims

Contrairement aux autres étapes-clés de la vinification, la fermentation malolactique est une phase souvent mal connue et mal maîtrisée. Pourtant, les recherches conduites ces dernières années ont mis en évidence le rôle majeur des bactéries dans la qualité des vins et leur profil sensoriel. Pour que cette phase ne soit plus subie mais contrôlée, les bactéries lactiques en œnologie est le premier ouvrage à offrir une synthèse complète des données actuelles sur les bactéries du vin et la fermentation malolactique. La première partie dresse l'inventaire des notions nécessaires à la compréhension du métabolisme des bactéries, des méthodes d'identification et des altérations liées au développement de certaines bactéries. Elle s'accompagne d'une bibliographie exhaustive qui permet au lecteur d'approfondir certains aspects développés dans le livre. La seconde partie présente d'un point de vue pratique l'incidence des bactéries sur les qualités du vin, le contrôle de la fermentation malolactique et les conséquences liées à une mauvaise gestion de cette fermentation. De nombreuses situations pratiques sont décrites, de même qu'un éventail des problèmes rencontrés au cours de la fermentation malolactique. Les différentes stratégies pour réaliser cette fermentation sont exposées. Les bactéries lactiques en œnologie s'adresse à tous les spécialistes de la filière, œnologues, techniciens et scientifiques, ainsi qu'aux étudiants.

**Le SO<sub>2</sub> en œnologie** Lavoisier

Passionnés de vin, ce livre est pour vous ! Vous allez apprendre les clés pour le déguster, le décrire, le choisir, le comprendre, et bien le (re)connaître. Du grain de raisin à votre verre, puis du vin à votre palais, cet ouvrage vous prend par la main et vous guide pas à pas dans votre apprentissage. Grâce à une démarche de vulgarisation remarquable et à une pédagogie unique, Yann Rousselin met la technique et la science du vin à portée de main, que vous soyez novice ou connaisseur averti. Un ouvrage de référence pour tous les dégustateurs passionnés.

**Journal of Grapevine Research** Editions Cheminements

Modern Methods of Plant Analysis When the handbook Modern Methods of Plant Analysis was first introduced in 1954 the considerations were: 1. the dependence of scientific progress in biology on the improvement of existing and the introduction of new methods; 2. the difficulty in finding many new analytical methods in specialized journals which are normally not accessible to experimental plant biologists; 3. the fact that in the methods sections of papers the description of methods is frequently so compact, or even sometimes so incomplete that it is difficult to reproduce experiments. These considerations still stand today. The series was highly successful, seven volumes appearing between 1956 and 1964. Since there is still today a demand for the old series, the publisher has decided to resume publication of Modern Methods of Plant Analysis. It is hoped that the New Series will be just as acceptable to those working in plant sciences and related fields as the early volumes undoubtedly were. It is difficult to single out the major reasons for success of any publication, but we believe that the methods published in the first series were up-to-date at the time and presented in a way that made description, as applied to plant material, complete in itself with little need to consult other publications. Contributing authors have attempted to follow these guidelines in this New Series of volumes.