

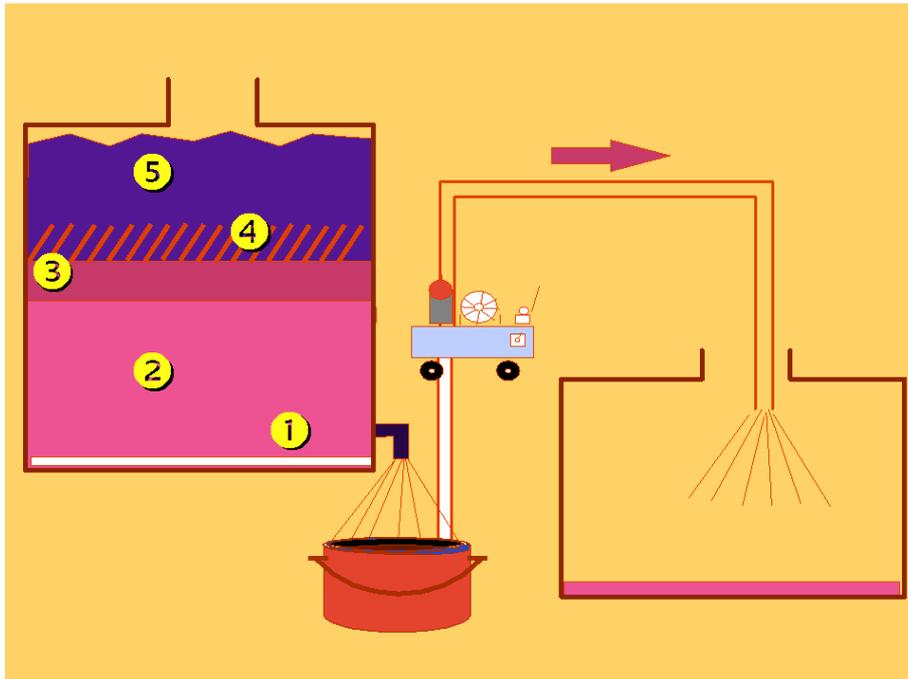
# Le Délestage

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 ICV remplace avantageusement les remontages classiques.

Le nombre de délestages sera déterminé avec votre œnologue conseil, et sera fonction des objectifs de produit et des résultats de dégustation.

**1ère étape : Vidanger la cuve en aérant bien le jus et en l'envoyant dans une autre cuve**  
**Début de la première étape**



## Légende

1. Levures en fond de cuve. Ces levures immobiles et tassées ne participent pas à la fermentation. Dans ces conditions, il y a des grands risques de production et de relargage de composés soufrés à odeurs et goûts désagréables.
2. Masse du jus en fermentation. Ce jus a peu de contact avec le chapeau.
3. Jus de la zone sous le chapeau.
4. Jus imbibant le chapeau de marc. Ces jus sous et dans le chapeau de marc sont sursaturés en composés qui ont diffusé depuis le raisin. Avec cette concentration excessive, ce sont de mauvais agents de dissolution et de stabilisation des composés solubles du chapeau : pigments, tanins, polysaccharides
5. Le chapeau de marc. La majeure partie du chapeau de marc n'est pas en contact avec le jus. Les diffusions ne sont pas optimisées. Une microflore à hauts risques peut s'y développer, à l'abri de la concurrence des *Saccharomyces* du jus en fermentation.

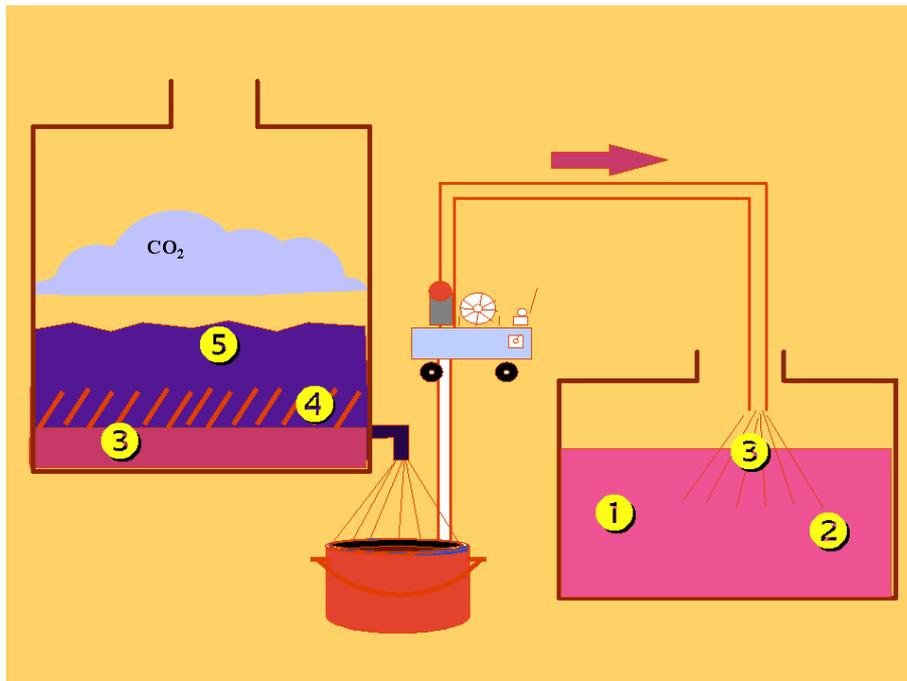
**Commentaires :** Pour réaliser le délestage, il faut disposer d'une cuve de réception et de moyens de transfert du jus (manches et pompes) de qualité alimentaire.

Le délestage peut être fait dès que le chapeau de marc est formé.

La cuve de départ est vidée totalement avec oxygénation 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 (Cliqueur), ou insertion d'un manchon en inox fritté sur la canalisation de pompage.

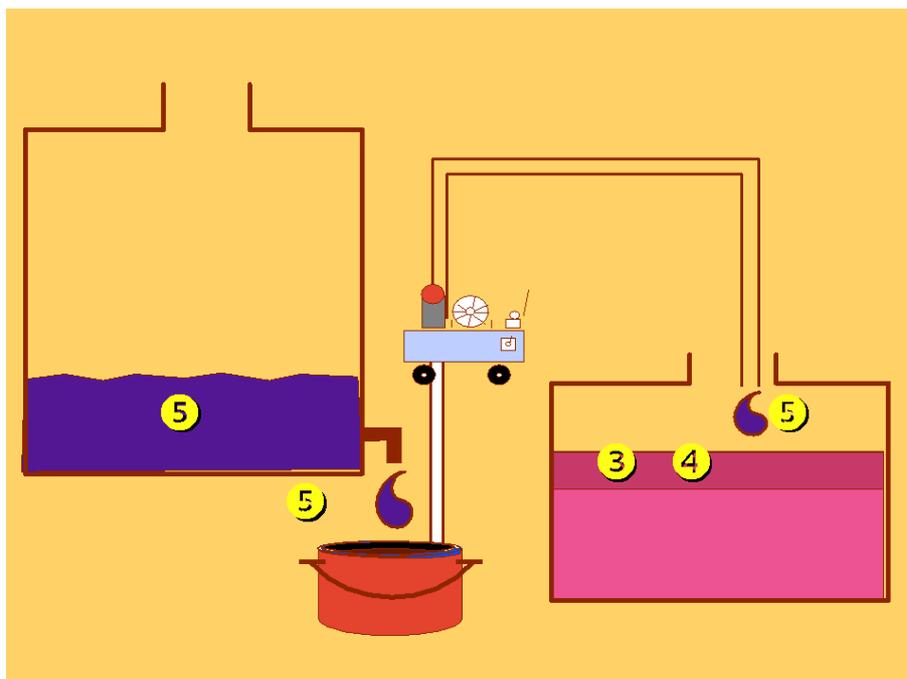
### Fin de la première étape



**Commentaires :** La vidange de tout le jus est un point clé de l'efficacité du délestage. Ceci permet d'oxygéner le jus le plus concentré en polyphénols : celui qui se trouve directement sous le chapeau. La remise en suspension de toutes les levures et leur oxygénation est un des éléments - clés de la maîtrise de la fermentation alcoolique.

**NB :** Le jus sous le chapeau de marc n'est pas complètement renouvelé par un remontage classique ; un pigeage renouvelle ce jus, mais il ne l'oxygène pas pendant la fermentation.

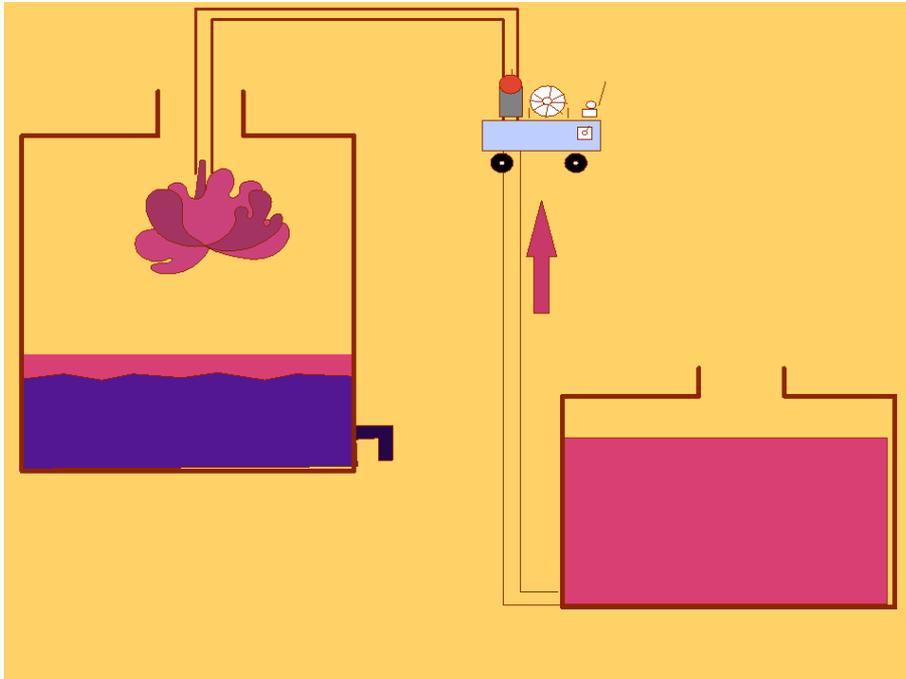
### 2ème étape : Bien laisser s'égoutter le chapeau de marc en fond de cuve, 1 à 2 heures



**Commentaires :** L'égouttage complet du chapeau de marc permet d'atteindre le mieux l'objectif de diffusion des éléments intéressants des raisins : pigments, tanins facilement diffusables,

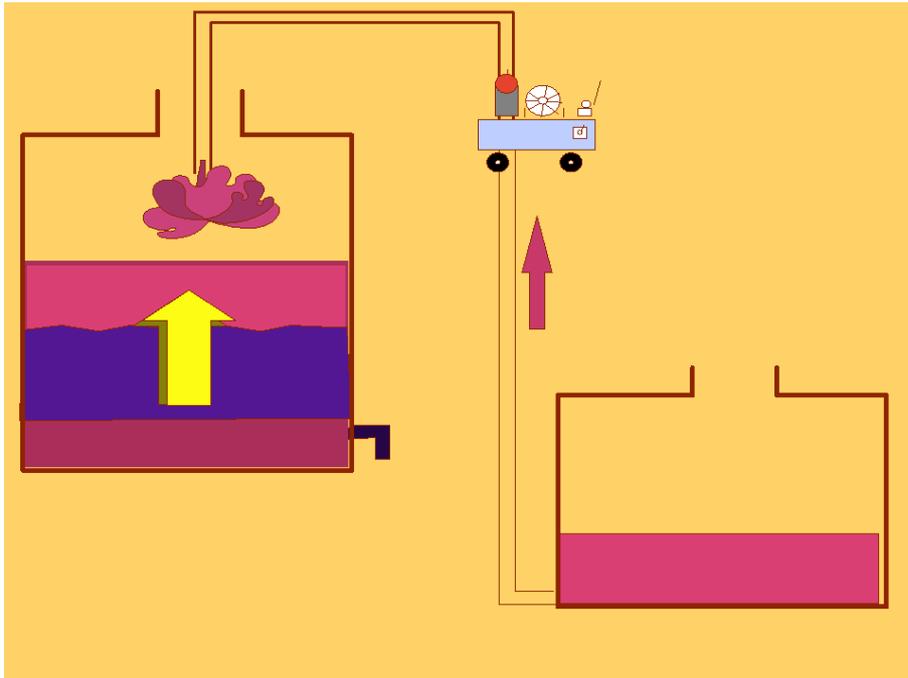
*polysaccharides de la pulpe et de la zone sous-pelliculaire. L'aération complète de tout le jus permet d'atteindre avec sécurité l'objectif de stabilisation, d'enrobage des tanins et de gestion des odeurs soufrées*

**3ème étape : Repomper le jus, en aspergeant le marc avec un jet à faible pression et fort débit**



**Commentaires :** *Le retour du jus ou du vin sur le chapeau de marc se fait avec fort débit et 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.*

#### 4ème étape : Le chapeau remonte au travers du jus ou du vin



**Commentaires :** *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.*

**Auteur :** Dominique DELTEIL. Directeur Scientifique ICV, 2003