

Fabrication du vin

Le vin, tel qu'on l'entend généralement, est le produit d'un fruit, le raisin, issu essentiellement de la plante appelée *Vitis vinifera*, qui compte de nombreux cultivars, appelées cépages en France. Les autres espèces du genre *Vitis* (*Vitis riparia*, *Vitis rupestris* ou *Vitis berlandieri*) servent à produire le porte-greffe : la partie du pied de vigne qui se trouve dans le sol. Le vin issu de ces *Vitis* est désagréable, souvent "foxé" et sans intérêt organoleptique.

Il existe aussi des produits auxquels - par analogie - on donne le nom de « vin » : comme le saké au Japon (« vin de riz ») ou le vin de palme.

Il est essentiellement une solution d'alcool dans l'eau, qui contient également un grand nombre de composés chimiques volatils ou non, en solution ou en suspension. La teneur en alcool est généralement comprise entre 10 % et 15 % en moyenne pour sa version non renforcée pour une teneur en eau de l'ordre de 85 %.

L'alcool est principalement de l'éthanol mais on y trouve aussi du glycérol, du sorbitol, du butylène glycol.

Le vin contient aussi :

- * des sucres : glucose, fructose dont le dosage varie de 0 à 4 g/L dans les vins secs jusqu'à 50 à 60 g/L dans les vins doux pour lesquels la fermentation alcoolique a été incomplète et également des sucres non fermentescibles (pentoses...)

- * des acides : tartrique, citrique, , acétique, lactique, malique, succinique, oxalique, borique, phosphorique, phénolique, 7 acides benzoïques, 3 acides cinnamiques. Le PH du vin varie de 3 à 4

- * des composés phénoliques : tanins, anthocyanes qui, dans le vin rouge, sont des antioxydants.