



## UN PROCESS À LA LOUPE ROUGE FRUITÉ CO-INOCULÉ

### JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS



#### RAISINS CŒUR DE GAMME DE PARCELLES HOMOGÈNES ET À VIGUEUR MODÉRÉE

##### Maturité :

- Degré potentiel : à partir de 12,5% vol
- Pulpe douce et pellicule peu acide avec arômes fruités



#### Ajout de **Zephyr®**

- à 2 mL / 100 kg
- Protection SO<sub>2</sub> - CO<sub>2</sub> - N<sub>2</sub>
- Acidification si nécessaire



#### ECHANGEUR POUR BAISSER À T°C < 22°C SI BESOIN

(récolte matinale préférable)



#### FERMENTATION ALCOOLIQUE ET MACÉRATION

- Levurage avec **ICV OKAY®** ou **BLACK PEARL®** 20 g / hL
- Remontage d'homogénéisation en fin de journée ou dès que la cuve est pleine
- Application parfaite des 15 points clés de la FA
- 40 g / hL de **O'Berry®** au 1/3 de la FA complété par **Fermaid®E** suivant carence
- Extractions par délestages et / ou pigeages
- Décuvage après 5 à 8 jours de macération



#### FERMENTATION MALOLACTIQUE

- 24h après l'ajout des levures, inoculation de bactéries lactiques **ELIOS ALTO®, ICY ALTO®, ELIOS®1** (1 g / hL) ou **ML Prime™** (10 g / hL)
- Remontage d'homogénéisation
- T°C : 20 à 25 – 26°C
- Suivi 2 fois / semaine acides lactique et malique



#### PRESSES

- Intégrer les premières presses en général < 1 bar, les suivantes en fonction de la dégustation. Mise à 22°C
- Soutirer 24h après pressurage avec de l'air

#### FIN DE FERMENTATION

- Poursuite de FA à 22°C
- Un mouvement du jus par jour
- Micro-oxygénation uniquement si arômes végétaux perçus, à moduler par rapport à la fin (ou pas) de FML
- Fin de FA : soutirage si nécessaire



#### FIN DE VINIFICATION

- Maintien à 20°C jusqu'à fin FML
- Fin de FML : second soutirage avec aération si nécessaire et sulfitage à 5 g / hL (voir pH)



#### ELEVAGE

- 15°C
- 20 mg / L SO<sub>2</sub> libre
- Contrôle IGA
- Soutirages avec O<sub>2</sub> seulement si nécessaire
- 4 à 8 mois

- **Stabilisation** tartrique
- **Préparation** au conditionnement