UN PROCESS À LA LOUPE
ROUGE
HAUT DE GAMME SANS SULFITES

JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS
EXEMPLE DE PROCESS

RAISIN HAUT DE GAMME
Maturité :
- plus de 14% vol
- pulpe douce avec arômes mûrs
- pellicule peu acide, aux tanins doux

VENDANGES MACHINE
Inoculation des levures au remplissage des bennes.
ICV Nymphea® : *500 g pour 2 tonnes de raisins, saupoudrage homogène, sans réhydratation*

Nymphea®

RÉCEPTION
- Acidification si nécessaire
- 30 mL / t **Zephyr®**

Zephyr®

ÉRAFLER ET FOULER

FERMENTATION MALOLACTIQUE
À J+1, inoculation de bactéries lactiques : **Elios ALTO®** ou **ICY Alto®** ou **Elios-1®** ou **MLPrime™**

Elios ALTO®
ICY ALTO®
Elios-1®
MLPrime™

FERMENTATION ALCOOLIQUE ET MACÉRATION
- Inoculation avec ICV D254® ou ICV GRE® au remplissage, 30 g / q, avec GofermProtect®
- Remontage d'homogénéisation en fin de journée ou dès que la cuve est pleine
- Application parfaite des points clefs de la FA
- Extractions par délestages et / ou pigeages
- Plein des cuves fin FA
- Décuvage après 15 à 25 jours de macération

Nutrition avec Fermaid®O au remplissage et à 1/3 – mi-FA en fonction de la carence azotée

D254® GRE®
Fermaid®O

PRESSE
- Intégrer les premières presses en général < 1bar, après avoir écarté le jus d'égouttage. Mise à 22°C. Soutirer 24 heures après pressurage. Avec de l'air

FIN DE VINIFICATION
- Maintien à 20°C jusqu'à fin FML.
- Fin de FML : second soutirage, avec aération si nécessaire.
- Contrôle microbio IGA après second soutirage.

ÉLEVAGE - CONSERVATION
- IGA tous les 15 – 20 jours
- Contrôle éthanal libre et O_2 dissout – Utilisation d'N_2 si besoin
- Contrôle et maintien du plein des cuves
- **Œnostave® 18 mm Exception et FOM**, 5 g / L sur 30 à 80% des volumes en fonction du style recherché

Œnostave®

Traitement préventif au **KiOfine®-B** 4 g/hL au remplissage de la cuve de conservation (ou des barriques).

KiOfine®-B