



JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS !

UN PROCESS À LA LOUPE
Rouge sans sulfites



RAISIN CŒUR DE GAMME

Maturité :

- plus de 13%vol
- pulpe douce avec arômes fruités
- pellicule peu acide, avec des arômes fruités



VENDANGES

Inoculation des levures au remplissage des bennes.
ICV oKay® : 500 g pour 1,5 à 2 tonnes, saupoudrage sans réhydratation.

ICV oKay®

RÉCEPTION

- Acidification si nécessaire
- 30 g/t **KZymPlusRouge®**

KZymPlusRouge®



ÉRAFLER ET FOULER

FERMENTATION MALOLACTIQUE

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

Elios ALTO®
ICY ALTO®
Elios-1®

FERMENTATION ALCOLIQUE ET MACÉRATION

- Remontage d'homogénéisation en fin de journée ou dès que la cuve est pleine.
- Application parfaite des 13 points clefs de la FA.
- Extractions par délestages et / ou pigeages.
- Décuvage après 5 à 8 jours de macération.

Nutrition avec **O'Berry®** à 1/3 – mi-FA complété par **Fermaid®E** si besoin.

O'Berry®



PRESSE

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



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



FIN DE VINIFICATION

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



ÉLEVAGE CONSERVATION

- Mise à 15°C.
- IGA tous les 15 – 20 jours.
- Contrôle éthanal libre et O₂ dissous.
- Contrôle et maintien du plein des cuves.

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

KiOfine®-B

