ROSÉ

Chez **LAFFORT®**, nous sommes conscients de l'importance de la technicité et du savoir-faire nécessaires à l'élaboration des rosés. Dans ce type de vinification, la maitrise des teintes combinée à la complexité des arômes sont la base du succès. Grâce à notre département R&D, notre équipe d'œnologues et une collaboration étroite avec nos partenaires sur le terrain, nous avons développé une expertise reconnue dans ce domaine, qui se traduit par notre gamme de produits ciblés et spécifiquement développés pour élaborer les meilleurs rosés.

Christophe ROSSI
Chef de gamme Rosé

ROSÉ

LA VINIFICATION EN ROSÉ

BIOPROTECTION

L'utilisation de souches de levures non *Saccharomyces* permet de coloniser le milieu sans activité fermentaire afin de limiter la flore indigène. S'inscrit dans une logique de réduction des sulfites.

ZYMAFLORE® KHIO*MP*

INOCULATION DIRECTE

BIOProtection en conditions de basses températures, adaptée aux stabulations. Forte capacité à consommer l'oxygène dans les moûts.

ZYMAFLORE® ÉGIDE*TDMP*

INOCULATION DIRECTE

BIOProtection sur raisins et matériel de réception de vendange (pulvérisation).

ENZYMES

L'emploi d'enzymes lors de la vinification des vins rosés joue un rôle essentiel dans les étapes suivantes :

- **Pressurage :** la libération rapide et qualitative des jus grâce aux enzymes spécifiques de pressurage permet une meilleure gestion des macérations non contrôlées afin d'obtenir des arômes plus qualitatifs et une gestion précise de la couleur.
- **Clarification :** une dépectinisation totale et franche améliore la gestion des bourbes, que ce soit pour la flottation, la sédimentation naturelle ou la stabulation.
- **Optimisation aromatique :** les activités secondaires de certaines de nos enzymes spécifiques contribuent à une plus grande expression aromatique (thiols, terpènes).

OPTIMISATION PROCESS		OPTIMISATION AROMATIQUE	
Pressurage	Clarification	Révélation des arômes thiolés	Révélation des arômes terpéniques
LAFAZYM® PRESS* LAFASE® XL PRESS* *(liquide)*	LAFAZYM® CL* LAFAZYM® 600 XL^{ICE} *(liquide)* LAFASE® XL CLARIFICATION* *(liquide)*	LAFAZYM® THIOLS$^{[+]}$ * (moût et vin en fermentation)	LAFAZYM® AROM (fin de FA et vins finis)

* Enzymes purifiées

LA VINIFICATION EN ROSÉ

FERMENTATION

Le choix de la souche de levure permet d'orienter et d'optimiser le profil aromatique du vin selon l'objectif du vinificateur.

NUTRITION DES LEVURES

Une nutrition adaptée est nécessaire pour la bonne réussite de la fermentation, tant du point de vue cinétique qu'organoleptique.

PRÉPARATEUR DE LEVURE	NUTRIMENTS	PROTECTION
SUPERSTART® Blanc & Rosé Appliquer lors de la réhydratation des levures. Cette formulation riche en stérols, vitamines et minéraux optimise le métabolisme de la levure tout au long de la fermentation.	**NUTRISTART® AROM** Nutrition complète, mixte, pour répondre aux carences azotées du moût.	**FRESHAROM®** S'utilise au $^1/_3$ de la FA. Formulation riche en métabolites réducteurs favorisant l'assimilation des précurseurs du glutathion, pour la préservation aromatique des vins.

PRÉSERVATION DE LA TEINTE ET PROTECTION AROMATIQUE

Alternative à la BIOProtection **FRESHAROM®** permet de protéger les moûts d'une oxydation précoce et ainsi préserver la teinte et les arômes.

En savoir plus

Découvrez notre **OAD nutrition des levures** sur notre site internet, rubrique **LAFFORT & YOU**

LA VINIFICATION EN ROSÉ

COLLAGE - MOÛT OU VIN

Le collage précoce sur moût ou en fermentation alcoolique, permet d'agir sur les composés phénoliques qui piègent les arômes et font évoluer la couleur du vin. Un collage adapté vous permettra de réaliser de grands vins rosés.
Le diagramme de couleur ci-dessous représente la teinte et l'intensité de votre moût ou vin rosé à traiter; vous trouverez en face les préconisations du ou des produits à utiliser pour réaliser votre objectif.

Affiner les vins et maîtriser
l'intensité colorante

UTILISABLE EN BIO UE 848/2018

Origine naturelle

VEGEMUST® / VEGEFLOT®
Protéines végétales (pois, patatines).
Clarification efficace, réduction de la charge phénolique.

OENOFINE® PiNK
Levures inactivées, protéine végétale (patatine), charbon actif, bentonite sodique.
Diminution de la teinte, élimination des composés phénoliques.

OENOFINE® NATURE
Levures inactivées, protéines végétales (patatines, pois), bentonite calcique.
Élimination des composés phénoliques oxydés et oxydables.

VEGEFINE®
Protéines végétales (patatines).
Action importante sur les polyphénols oxydables.

Fomulations synergiques

POLYMUST® BLANC
Protéine végétale (pois), PVPP.
Élimination des composés phénoliques oxydables.

POLYMUST® ROSÉ
PVPP, protéine végétale (patatine).
Stabilisation de la teinte, diminution des acides phénols.

POLYLACT®
PVPP, caséinate de potassium.
Inhibition du brunissement.

Contrôler l'oxydation

EN COMPLÉMENT DES AUTRES PRODUITS DE COLLAGE

CHARBON ACTIF LIQUIDE HP

GESTION DE LA TEINTE

Charbon activé en solution acqueuse stabilisée.

- Gestion optimale de la teinte.
- Haute capacité de détâchage.

Produit soumis à réglementation, se réfrer à la législation en vigueur.

ROSÉ

LA VINIFICATION EN ROSÉ

PRÉVENTION DE L'OXYDATION

POWERLEES® LIFE

Formulation de levures inactivées riches en composés réducteurs dont le glutathion réduit.
POWERLEES® LIFE a été sélectionné lors d'un programme de recherche sur l'étude des alternatives aux sulfites pour la **protection des vins durant leur conservation**. Les levures inactivées spécifiques qui entrent dans la composition permettent de :

➔ **En préventif (après fermentation):**

- Ralentir fortement la consommation d'oxygène par les composés oxydables du vin.
- Stabiliser la couleur des rosés en évitant le brunissement dû à l'oxydation.
- Préserver le profil aromatique de la fin de la fermentation jusqu'à l'ouverture de la bouteille.

➔ **En curatif :**

- Rafraîchir le profil aromatique des vins déjà oxydés.
- Fixer l'éthanal et limiter sa volatilité.

STABILISATION

En fin de process, certains choix peuvent altérer le profil aromatique ou la couleur des vins ; il existe des options respectueuses du vin.

STABILISATION PROTÉIQUE	
MICROCOL® ALPHA Bentonite sodique naturelle respectant au mieux la couleur et les arômes. Fort pouvoir de déprotéinisation.	**MICROCOL® FT** Spécifique filtration tangentielle. Bentonite calco-sodique naturelle, destinée à la stabilisation protéique des vins.

STABILISATION TARTRIQUE			
CELSTAB® CMC liquide, à utiliser après une phase de test en laboratoire.	**POLYTARTRYL®** Acide métatartrique - Inhibiteur de cristallisation des sels de bitartrate de potassium.	**MANNOSTAB® LIQUIDE 200** Mannoprotéine naturelle pour la stabilisation tartrique des sels de bitartrate de potassium.	**CA^{2+}STAB** Stabilisation des sels de tartrate de calcium par précipitation spécifique du calcium en excès.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

CR - AS - 01.03.24 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.