



PROTOCOLE ROSÉ DE SAIGNÉE BY LAFFORT®



Réception de la vendange

- Un raisin sain TAVP entre 11.5% vol et 13% vol. maximum
- Température maximum de la vendange 12-14°C, refroidissement si température supérieure, pour ralentir les activités enzymatiques non contrôlées.
- Utilisation de doses vendanges sur benne pour éviter les macérations non contrôlées et l'oxydation des jus ; bennes à double fond conseillées.



Procédure de macération

- Inertage de la cuve au CO₂ Tube Plongeur ou avec de la carboglace.
- Enzymage à 1g/100 kg de raisins avec **LAFAZYM® PRESS**. Sulfitage à 3 g/hL.
- Maintenir la cuve à 14°C pendant 3 à 12h (en fonction de la couleur souhaitée, attention à la décoloration due au SO₂)
- Saigner dans une cuve de débouillage et enzymer le moût à 1g/hL de **LAFAZYM® CL**.
- Maintenir la cuve à 12°C puis débourber entre 50 et 100 NTU après sédimentation.



Procédure de vinification

- Préparation du levain : 20 g/hL de **SUPERSTART® BLANC & ROSÉ** et 20 g/hL de **ZYMAFLORE® XI6** ou **ACTIFLORE® ROSÉ**. Incorporer à la cuve avec gradient de température inférieur à 10°C.
- Température de FA entre 15 et 17°C.
- Réajustement de la teneur en azote assimilable. À effectuer en deux temps. (voir : outil d'aide à la décision sur www.laffort.com).
- Acidification du moût avec 1/3 d'acide malique et 2/3 d'acide tartrique, en fonction des besoins.
- Collage : entre 30 et 50 g/hL de **POLYMUST® ROSÉ** après le départ en fermentation. Puis : 20 à 30 g/hL de **MICROCOL® ALPHA** à incorporer 24h après préparation et après les produits de collage.



Pour plus d'options de collage, d'affinage, de diminution de contenu phénolique ou de maîtrise de l'oxydation en fermentation en rosé, se référer à la fiche gamme ou consulter votre représentant LAFFORT®.

Carrément rosé



Procédure de fin de FA et d'élevage

- Sulfitage à 5 g/hL, 6 jours après la fin de la fermentation alcoolique, lors du soutirage.
- Après assemblage et filtration, réaliser un test de stabilité protéique. Si le vin est stable, mettre en œuvre un test de tenue au froid (6j à -4°C) pour déterminer l'instabilité tartrique en tenant compte de l'interaction possible de la CMC avec la matière colorante. Traiter au **CELSTAB®** 48h avant filtration finale et mise en bouteille.



*Ce protocole illustre un modèle de vinification, il est nécessaire de l'adapter au cépage, à l'équipement de la cave, aux objectifs de vinification, etc.
N'hésitez pas à prendre contact avec votre représentant LAFFORT® pour en discuter.*



LAFFORT

l'œnologie par nature