

# PROTOCOLE ROSÉ HAUT DE GAMME BY LAFFORT®



## Réception de la vendange

- Un raisin sain avec un TAVP entre 12,5% vol et 13,5% vol.
- 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.



## Étape de pressurage

- Écarter les jus de benne et les vinifier à part en protocole « cœur de gamme ». ils seront assemblés si la qualité le permet.
- Inertage du pressoir au CO<sub>2</sub> au fur et à mesure du remplissage avec Tube Plongeur (perte importante) ou avec de la carboglace, en moyenne entre 1,5 et 2,5 kg par tonne de vendange (rappel : 2 kg de glace carbonique = 1 m<sup>3</sup> de CO<sub>2</sub>). Alternative : utilisation d'azote sur la chaîne de rentrée de vendange (érafloir, pompe, pressoir, maie, cuve de réception).
- Enzymage à 3 g/100 kg de raisins avec **LAFAZYM® PRESS** (libération plus rapide et à faible pression d'un volume plus important de jus de goutte, moins de macération).
- Sulfitage à 5 g/hL à répartir si possible entre le remplissage du pressoir et la maie.
- Paliers de montées en pression successives, maximum de 3 rebêches pour l'ensemble des cycles.
- Séparation des jus de gouttes et des jus de presses : suivant la pression et la dégustation, mais aussi par pHmétrie.



## Étape de débourbage

- Enzymage possible avec **LAFAZYM® CL** à 0,5 – 1 g/hL.
- Inertage de la cuve de destination et débourbage. Turbidité du moût entre 100 et 150 NTU (200 à 250 NTU pour l'utilisation de la levure **ZYMAFLORE® DELTA**).
- Filtration des bourbes et réincorporation du jus au moût en FA.
- Dans le cas de stabulation :
  - Refroidissement et maintien du moût entre -2 et 3°C pour une stabulation de 10 jours ou plus.
  - Brassage des bourbes fines à l'azote ou carboglace toutes les 12h.
  - Arrêt du froid et remontée de la température de la cuve à 8 - 10°C 24h avant le débourbage.



## Étape de vinification

- Préparation du levain : 20 g/hL de **SUPERSTART® BLANC & ROSÉ** et 20 g/hL de **ZYMAFLORE® X5, VLI** ou **DELTA**. Incorporer à la cuve avec un delta de température entre le levain et la cuve inférieur à 10°C.
- Température de FA entre 16 et 18°C.
- Réajustement de la teneur en azote assimilable. À effectuer en deux temps. (voir : outil d'aide à la décision sur [www.laffort.com](http://www.laffort.com)).
- Acidification du moût avec 1/3 d'acide malique et 2/3 d'acide tartrique, en fonction des besoins.
- Protection des arômes avec 30 g/hL de **FRESHAROM®** à d-30 (préparation de levures inactivées riches en glutathion et en métabolites protecteurs).
- Collage avec la gamme **POLY MUST®** à partir de D-30 :
  - Collage des jus de goutte : 60 à 80 g/hL de **POLY MUST® V** afin de prévenir la formation de quinones qui piègent les arômes.
  - Collage des jus de presse : 40 à 60 g/hL de **POLY MUST® ROSÉ**.
- Le lendemain, incorporer 20 à 30 g/hL de **MICROCOL® ALPHA**.



*Pour plus d'options 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®**.*



## Étape de fin de FA et d'élevage

- Sulfitage à 5 g/hL, 6 jours après la fin de la fermentation alcoolique, lors du soutirage (éviter l'activité sulfito-réductase résiduelle).
- 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*