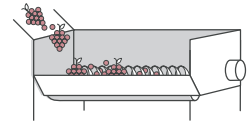


BLANC DE NOIRS TRANQUILLE

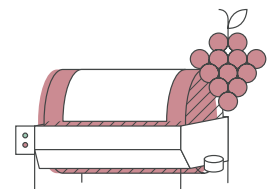
RÉCEPTION DE LA VENDANGE

- Un raisin sain avec un TAVP entre 11,5% vol et 13% vol maximum.
- Température maximum de la vendange : 12 - 14°C. Refroidir si la température est supérieure pour ralentir les activités enzymatiques non contrôlées.
- **BIO**Protection : ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} (3 g/hL).



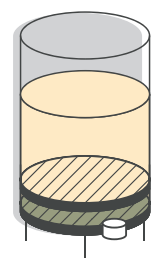
PRESSURAGE

- Séparer les jus de benne et les débourber/vinifier à part ou les assembler avec les dernières presses.
- Enzymage sur raisin avec LAFASE® XL PRESS (3 mL/100 kg). Libération plus rapide et à faible pression d'un volume plus important de jus de goutte, moins de macération.
- Sulfitage à 2 -4 g/hL en fonction de l'itinéraire de **BIO**Protection. .
- Paliers de montées en pression successives, maximum de 3 rebèches pour l'ensemble des cycles.
- La quasi-totalité des jus utilisables pour la production de blanc de noirs doit être extraite sur des plages de pressions faible. (variable en fonction du mode de récolte, du cépage et du type de pressoir).
- L'indice colorimétrique modifié (ICM) du moût doit être compris entre 1 et 1,5.
- Les jus extraits en seconde partie de pressurage (ICM > 1,5) peuvent être destinés à la production de vins rosés ou rouges.



DÉBOURBAGE

- Enzymage possible avec LAFAZYM® CL (1 - 2 g/hL) ou LAFASE® XL CLARIF (1 - 2 mL/hL).
- Inertage de la cuve de débouillage et de destination.
- Collage : CHARBON ACTIF LIQUIDE HP (40 - 62 cL/hL) et OENOFINE®NATURE (30 - 40 g/hL).
- Turbidité du moût entre 100 et 150 NTU.
- Filtration des bourbes et réincorporation du jus au moût en FA.



BLANC DE NOIRS TRANQUILLE

FERMENTATION

- Préparation du levain : **SUPERSTART® BLANC & ROSÉ** (20 g/hL) et **ZYMAFLORE® XAROM, X5, X16**, ou **KLIMA** (20 g/hL). Incorporer à la cuve avec un delta de température entre le levain et la cuve inférieur à 10°C.
- Température de FA entre 14 et 17°C.
- Réajustement de la teneur en azote assimilable. À effectuer en deux temps, au levurage et au moment du collage avec du **NUTRISTART®**.
- Acidification du moût avec 1/3 d'acide malique et 2/3 d'acide tartrique, en fonction des besoins.
- Collage à D-20 : **POLYMUST® ROSÉ** (40 - 80 g/hL) ou **OENOFINE® PINK** (30 - 50 g/hL - contient 20% de charbon œnologique) pour les vins bio et végan.
- Seconde nutrition avec **NUTRISTART® AROM**.
- Puis à D-50 : **MICROCOL® ALPHA** (20 - 40 g/hL) à incorporer 24h après préparation.
- Ajouter 0,5 à 1 g/L de copeaux **NOBILE® FRESH** ou **NOBILE® SOFT** pendant la FA pour rééquilibrer les matrices diluées (apport de sucrosité/longueur/fraîcheur).



Pour plus d'options de collage, d'affinage, de diminution de contenu phénolique ou de maîtrise de l'oxydation en fermentation en blanc de noirs, consulter votre représentant LAFFORT®.

En savoir plus

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



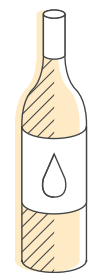
FIN DE FA ET ÉLEVAGE

- Sulfitage à 5 g/hL, 6 jours après la fin de la fermentation alcoolique, lors du soutirage.
- Ajouter 15 g/hL de **POWERLEES® LIFE** afin de protéger le vin des oxydations jusqu'à la filtration (jusqu'à 40 g/hL si le vin doit être stocké plus de deux mois).
- Après assemblage, réaliser un test de stabilité protéique. Si le vin est stable protéiquement, traiter au **CELSTAB®** 48h avant filtration finale et mise en bouteille. Dose à raisonner en fonction de l'instabilité tartrique.

*Veillez-vous référer à la réglementation en vigueur dans votre pays de production. La stabilisation tartrique peut aussi être réalisée avec **POLYTARTRYL®** et **MANNOSTAB® LIQUIDE 200**.*

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.

Se référer à la réglementation en vigueur au sujet des produits et doses recommandées.



LAFFORT
l'œnologie par nature