

# MARKET RE(A)DY WINE

**GAGNEZ DU TEMPS, AMÉLIOREZ LA STABILITÉ ET ACCÉLÉREZ LA MISE EN MARCHÉ DES VINS ROUGES.**

## RÉCOLTE MÉCANIQUE & MANUELLE

ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TDMP</sup> (2 à 5 g/100 kg) - *Torulaspora delbrueckii* et *Metschnikowia pulcherrima*.

À utiliser avec ou sans réhydratation :

### Sur matériel :

- Pulvérisation sur l'équipement de récolte et de réception.
- Ajout dans les bennes de transport (dans le fond ou par couches successives).

### Sur raisin :

- Foulage.
- Encuvage : homogénéiser la cuve en fin de remplissage.

## BIOPROTECTION

### Colonisation

Implantation de micro-organismes sélectionnés du raisin.

### Protection

Permet de limiter le développement de la flore indigène et des microorganismes d'altération.

### Optimisation

Favorise l'implantation des LSA.

## ÉTAPE CLÉ

### ENCUVAGE

ACCÉLÉRER LES PHÉNOMÈNES DE DIFFUSION DES COMPOSÉS QUALITATIFS DE LA BAIE DE RAISIN.

Procéder à un enzymage adapté au profil du vin :

- LAFASE® HE GRAND CRU (4 g / 100 kg) - Cuvaisons traditionnelles pour des vins gourmands, fruités et élégants.
- LAFASE® XL RedY (3 mL / 100 kg) - Accélère la diffusion pelliculaire pour une couleur intense et une augmentation des volumes de qualité.

### Optimisation de la fermentation

Favorise une meilleure diffusion des composés de la baie de raisin.

## FERMENTATIONS

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Levures sèches actives :

- ZYMAFLORE® XAROM (20 g/hL) - Intensité aromatique, fruits frais.
- ZYMAFLORE® KLIMA (20 g/hL) - Réduction de l'alcool (- 0,5 % vol.), préservation de l'acide malique, fraîcheur.
- ZYMAFLORE® EDEN (20 g/hL) - Vins veloutés, fruités et épicés, en synergie avec LAFASE® XL RedY.

Pour optimiser la préparation de vos levures, utiliser SUPERSTART® ROUGE (20 g/hL).

### Sécurité fermentaire

Fermentation régulière, moins de risques d'arrêt et meilleure maîtrise de la flore microbienne.

### Tolérance élevée

Adaptées aux conditions difficiles (pH, alcool, température).

### Efficacité

Démarrage rapide, limite les contaminations et les défauts organoleptiques.

Besoin d'un itinéraire nutritionnel optimisé ? Consultez notre OAD NUTRITION (LAFFORT & YOU).



# MARKET RE(A)DY WINE

## FERMENTATION MALOLACTIQUE

Co-inoculation avec *Cenococcus oeni* : LACTOENOS® BERRY Direct :

- Particulièrement performante, elle permet une fin de FA et FML presque simultanées.
- Souche robuste sur un large spectre de pH (>3,4), d'alcool, de SO<sub>2</sub> et de température.

### Temps de fermentation réduit

Évite un vide microbiologique entre les deux fermentations : limite les risques de contaminations et raccourcit la durée globale du processus.

## ÉTAPE CLÉ

### AFFINAGE SENSORIEL ET STABILISATION PRÉCOCE

Ajouter dès le premier tiers de la FA :

- **OENOFINE® RedY** (20 - 30 g/hL) - Apporte souplesse, fruité, fraîcheur et contribue à la stabilisation de la couleur. Facilite la filtration.

### Meilleure filtrabilité

Améliore la clarté du vin, facilite les opérations de filtration tout en préservant la qualité.

## FIN DE FA ET ÉLEVAGE

- **Soutirer les lies les plus grossières** pour limiter l'activité sulfito-réductase résiduelle.
- Sulfiter à 5 g/hL, 6 jours après la fin de la FML pour favoriser l'expression et la netteté aromatique.

## AVANT MISE EN BOUTEILLE - ANALYSES ET STABILISATION

### 1. Stabilité de la matière colorante

Test au froid (4°C pendant 48 h).

Δturb > 10 NTU.

Traitement à la bentonite avec MICROCOL® ALPHA (5 - 20 g/hL).

### 2. Stabilité tartrique

Test de cristallisation 6 jours à -4°C.

Si présence de cristaux ou DIT > 5% ou Checkstab > 60 μS = vin instable.

En cas d'instabilité (légère, moyenne, forte) choisir le traitement adapté.

Méthodes inhibitrices : Acide métatartrique POLYTARTRYL® ou mannoprotéines MANNOSTAB®.

### 3. Test de filtrabilité

Rapprochez-vous de votre laboratoire pour réaliser un test approprié en fonction de vos besoins.

En cas de filtrabilité complexe (hors présence de glucanes) traitez avec EXTRACLEAR® (5 mL/hL) pendant 10 jours avec une température > 12°C.

*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*