

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^{TDMP} (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).



LAFFORT
l'œnologie par nature

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 SO₂ 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