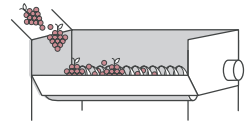


ROSÉ CŒUR DE GAMME

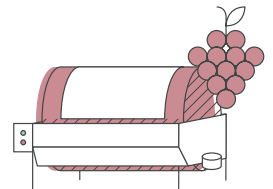
RÉCEPTION DE LA VENDANGE

- 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.
- **BIO**Protection : ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} (3 g/hL).



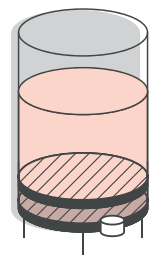
PRESSURAGE

- Séparer les jus de benne et les débourber/vinifier à part ou les assembler avec les dernières presses.
- Inertage du pressoir au CO₂ 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 = 1m³ de CO₂). Alternative : utilisation d'azote sur la chaîne de rentrée de vendange (érafloir, pompe, pressoir, maie, cuve de réception).
- 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 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.
- Inerter les cuves de réception des jus de goutte et de pressurage.



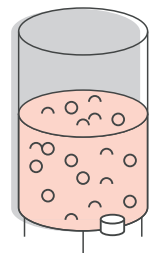
DÉBOURBAGE

- Enzymage possible avec LAFAZYM® CL (1 g/hL) ou LAFAZYM® 600 XL^{ICE} (2 mL/hL).
- Inertage de la cuve de destination et débourbage. Turbidité du moût entre 100 et 150 NTU (Penser à réserver un espace de vide suffisant dans la cuve de destination).
- Filtration des bourbes et réincorporation du jus au moût en FA.



VINIFICATION

- Préparation du levain : SUPERSTART® BLANC & ROSÉ (20 g/hL) et ZYMAFLORE® X16, X5, ou XAROM (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® AROM.
- Acidification du moût avec 1/3 d'acide malique et 2/3 d'acide tartrique, en fonction des besoins.



En savoir plus

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



ROSÉ CŒUR DE GAMME

- Protection des arômes avec **FRESHAROM®** (30 g/hL) à d-20 (préparation de levures inactivées riches en glutathion et en métabolites protecteurs).
- Augmenter le potentiel des thiols avec **LAFAZYM® THIOLS^{LSI}** (6 g/hL).

• À partir de D-20, collage des jus :

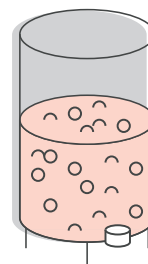
- o Jus de goutte et premières presses : **POLYMUST® BLANC** (50 - 80 g/hL) afin de prévenir la formation de quinones qui piègent les arômes ou **VEGEMUST® / OENOFINE® NATURE** (50 g/hL) pour les vins bio et végan.
- o Jus de presse : **POLYMUST® ROSÉ** (40 - 80 g/hL) afin de protéger les composés aromatiques et éliminer les composés phénoliques instables ou **VEGEFINE® / OENOFINE® PINK** (30 - 50 g/hL) pour les vins bio et végan.

• Seconde nutrition avec **NUTRISTART® AROM.**

• Le lendemain, incorporer **MICROCOL® ALPHA** (30 à 40 g/hL). Incorporer 12 - 24 h après préparation.

• Pour un rosé boisé ajouter 2 g/L de **NOBILE® SWEET VANILLA** en sac à infusion pendant la fermentation alcoolique. À retirer lorsque le niveau de boisage est atteint

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®.



FIN DE FA ET ÉLEVAGE

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

• Ajouter 20 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).

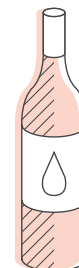
• Après assemblage et filtration, réaliser un test de stabilité protéique. Si le vin est stable, mettre en œuvre un test de tenue au froid (6 j à -4°C) pour déterminer l'instabilité tartrique en tenant compte de l'interaction possible de la CMC avec la matière colorante. Traiter au **CELSTAB®** 48h avant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

*Veuillez-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.

*Si nécessité de diminuer la couleur pensez au **CHARBON ACTIF LIQUIDE HP**, préférentiellement sur moût.*

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



LAFFORT
l'œnologie par nature