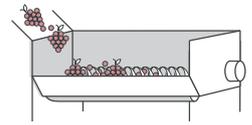


# ROSÉ DE SAIGNÉE

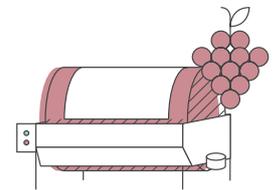
## RÉCEPTION DE LA VENDANGE

- Un raisin sain TAVP entre 11.5% vol et 13% vol. maximum.
- 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® EGIDE<sup>TDMP</sup> (3 g/hL).



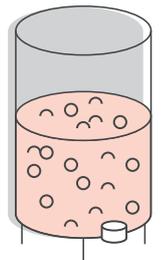
## MACÉRATION

- Inertage de la cuve au CO<sub>2</sub> Tube Plongeur ou avec de la carboglace.
- Enzymage avec LAFASE® XL PRESS (3 mL/hL).
- Sulfitage à 2 à 4 g/hL en fonction de l'itinéraire de **BIO**Protection.
- Maintenir la cuve entre 8 et 14°C pendant 3 à 12h (en fonction de la couleur souhaitée, attention à la décoloration due au SO<sub>2</sub>).
- Saigner dans une cuve de débouillage et enzymer le moût avec LAFASE® XL CLARIFICATION (3 mL/hL) ou LAFAZYM® 600XL<sup>ICE</sup> (2 mL/hL), puis ajuster le sulfitage.
- Maintenir la cuve à 12°C puis débourber entre 50 et 100 NTU après sédimentation (penser à réserver un espace de vide suffisant dans la cuve de destination).



## VINIFICATION

- Préparation du levain : SUPERSTART® BLANC & ROSÉ (20 g/hL) et ACTIFLORE® ROSÉ, ZYMAFLORE® XAROM ou CX9 (20 g/hL). Incorporer à la cuve avec gradient de température inférieur à 10°C.
- Pour plus de volume en bouche : ZYMAFLORE® CX9 (20 g/hL) + copeaux NOBILE® BASE (1 g/L) et NOBILE® FRESH GRANULAR (1 g/L).
- Température de FA entre 15 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 et 50 g/hL) pour les vins bio et végan.
- Seconde nutrition avec NUTRISTART®.
- Puis à D-50 : MICROCOL® ALPHA (20 - 40 g/hL) à incorporer 12-24h après préparation.



Pour plus d'options de collage, 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®.

## En savoir plus

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



# ROSÉ DE SAIGNÉE

## 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 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.

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



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature