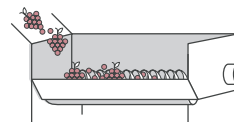


# ROSÉ HAUT DE GAMME

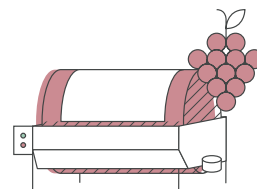
## RÉCEPTION DE LA VENDANGE

- 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® KHIO<sup>MP</sup> (2 - 5 g/hL).



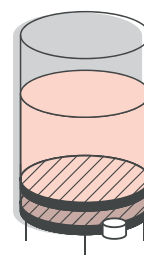
## PRESSURAGE

- Écarter les jus de benne et les vinifier à part en protocole « cœur de gamme ». ils seront assemblés en vin fini si la qualité le permet.
- Inertage du pressoir au CO<sub>2</sub> 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 = 1m<sup>3</sup> de CO<sub>2</sub>). 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.
- Séparation des jus de gouttes et des jus de presses : suivant la pression et la dégustation, mais aussi par pHmètrie.



## STABULATION ET DÉBOURBAGE

- Procédure de stabulation :
  - o **BIO**Protection : ZYMAFLORE® KHIO<sup>MP</sup> (2 - 5 g/hL).
  - o Refroidissement et maintien du moût entre -2 et 0°C pour une stabulation de 10 jours ou plus.
  - o Brassage des bourbes fines à l'azote ou 500 g de carboglace toutes les 6h.
  - o Arrêt du froid et remontée de la température de la cuve à 8°C 24h avant le débouillage.
- Enzymage possible avec LAFAZYM® CL (1 g/hL) ou LAFAZYM® 600 XL<sup>ICE</sup> (2 mL/hL).
- Inertage de la cuve de destination et débouillage (pensez à réserver un espace de vide suffisant dans la cuve de destination). Turbidité du moût entre 100 et 150 NTU (200 à 250 NTU pour l'utilisation de la levure ZYMAFLORE® DELTA).
- Filtration des bourbes et réincorporation du jus au moût en FA.



# ROSÉ HAUT DE GAMME

## VINIFICATION

- Préparation du levain : **SUPERSTART® BLANC & ROSÉ** (20 g/hL) et **ZYMAFLORE® X5, VL1**, ou **DELTA** (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 16 et 18°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.
- Protection des arômes avec **FRESHAROM®** (30 g/hL) à d-30 (préparation de levures inactivées riches en glutathion et en métabolites protecteurs).

• À partir de D-30, 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 - 40 g/hL). Incorporer 12 - 24 h après préparation.

*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®.*

## 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 (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.

*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

