



# VIN DE MYRTILLE PHASE SOLIDE

## TRAITEMENT DES FRUITS

- Trier les baies.
- Si les fruits sont frais (pas de congélation préalable), enzymer avec **LAFAZYM® PRESS** (3 g/100 kg de fruit) avant de les broyer ou de les écraser.

## VINIFICATION

- Stabiliser la couleur avec **TANIN VR COLOR®** (20 g/hL). Contribue également à la protection et à l'amélioration de la structure du vin.
- Préparer le levain pour lancer la fermentation alcoolique avec le préparateur de levure **SUPERSTART® ROUGE** (20 g/hL) :

→ **ACTIFLORE® F33** (20 g/hL)      ou      → **ZYMAFLORE® RX60** (20 g/hL)  
Cinétique fermentaire robuste même à      Vin aromatique, frais et structuré.  
basse température.

- Pour une bonne cinétique fermentaire, ajuster l'azote assimilable à 200 mg N/L avec :

→ **NUTRISTART® ORG** (20 g/hL)      ou/      → **THIAZOTE® PH**  
Nutrition complexe, riche en acides      et      Nutrition minérale et Vitamine B1.  
aminés et vitamines.      Ajout à D-30.



### En Savoir Plus

Découvrez notre OAD « Nutrition des levures » sur notre site internet, rubrique LAFFORT & YOU.



## ÉLEVAGE – EN FONCTION DE VOTRE ITINÉRAIRE PRODUIT

Augmenter la sensation de  
sucrosité

→ **OENOLEES®** (15 g/hL)  
en fin de fermentation  
alcoolique en complément  
du batonnage

Protéger durablement la  
couleur

→ **TAN'COR® GRAND CRU**  
(2 - 5 g/hL)  
Après la fermentation  
alcoolique pour fixer la  
couleur et améliorer la  
structure.

Protéger contre  
l'oxydation.

→ **POWERLEES® LIFE**  
(20 g/hL)  
En fin de FA et durant tout  
l'élevage. Possibilité de  
faire plusieurs apports si  
le vin reste longtemps en  
cuve.



### Conseil Pratique

Pour votre élevage sous bois, pensez à **NOBILE®**, une "success story" sur le vin de myrtille.  
→ **NOBILE BLOCK XBASE** (2 g/L) + **NOBILE BLOCK DIVINE** (1 g/L)