



VIN DE MYRTILLE PHASE SOLIDE

TRAITEMENT DES FRUITS

- Trier les baies.
- Si les fruits sont frais (pas de congélation préalable), enzymiser 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)