



VIN DE CERISE

BROYAGE (SANS NOYAUX) ET MACÉRATION

- Trier, dénoyauter et broyer les cerises.
- **BIO**Protection avec ZYMAFLORE® EGIDE^{TDMP} (2 - 5 g/hL) en fonction de la pression microbiologique et pour sa protection contre l'oxydation. Pulvériser sur les fruits dès la réception (ou à l'encuvage).
Option sur matériel pour limiter les contaminations durant une journée de récolte.
- Enzymes avec EXTRACLEAR® (4 - 6 mL/hL) pour baisser la viscosité et sortir les jus le plus rapidement possible.
- Option : ajouter LAFAZYM® 600 XL^{CE} (2 mL/hL) 12 heures après pour clarifier le jus et optimiser la macération.

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.
- **Option** : **BIO**acidification : inoculer ZYMAFLORE® OMEGA^{AT} (20 g/hL) en association avec une *Saccharomyces Cerevisiae* de votre choix.
- 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® EDEN (20 g/hL)
Cinétique fermentaire robuste même à Vin aromatique, rond 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

- **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.