



# VIN DE CERISE

## BROYAGE (SANS NOYAUX) ET MACÉRATION

- Trier, dénoyauter et broyer les cerises.
- **BIO**Protection avec ZYMAFLORE® EGIDE<sup>TDMP</sup> (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<sup>CE</sup> (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<sup>AT</sup> (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.