



VIN DE MÛRE

MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE À FROID

- La mûre est un fruit fragile, utiliser la **BIO**Protection avec **ZYMAFLORE® EGIDE^{TDMP}** (2 à 5 g/hL en fonction de la température) lors de la macération préfermentaire. Option sur le matériel pour limiter les contaminations durant une journée de récolte.
- Enzymer avec **LAFASE® FRUIT** (4 g/100 kg de fruit) pour optimiser la diffusion des arômes et et l'extraction de la couleur.

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.

- Ajuster le degrés potentiel par chaptalisation.
- Ajuster le pH et la fraîcheur des vins par acidification avec :

→ **ACIDE TARTRIQUE** ou → **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}** (20 g/hL)
BIOAcidification en association avec une *Saccharomyces Cerevisiae* de votre choix, 24 - 48 h après le départ en fermentation. **Production d'acide L-lactique.**

- 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) ou → **ZYMAFLORE® XAROM** (20 g/hL)
 Cinétique fermentaire robuste même à basse température. Vin aromatique, rond et structuré. Vin moderne, fruité et frais.

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

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



En Savoir Plus

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



- À la fin de la FA enzymer avec **EXTRACLEAR®** (6 mL/hL) pour faciliter la clarification et la filtration de votre vin.

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.