



VIN DE POMME

PRESSURAGE

- Enzymer le moût avec **EXTRACLEAR®** à 3mL/hL.

CHAPTALISATION ET COLLAGE

- Ajuster la concentration en sucre avec du concentré de pomme, pour obtenir 12% de TAV (soit d : 1,085) et une concentration en sucre de 200 g/L.
- Coller le jus avec **VEGEFINE®** (20 g/hL) afin d'éliminer les polyphénols oxydés et oxydables.

VINIFICATION OU FERMENTATION ALCOOLIQUE

- Utiliser **ZYMAFLORE® X5** (20 g/hL).
- Ajouter le préparateur de levure **SUPERSTART® BLANC ET ROSÉ** (20 g/hL) dans l'eau de réhydratation de la levure pour une performance fermentaire optimale.
- Se référer à l'**OAD LAFFORT®** « Nutrition des levures » pour ajuster la teneur en azote assimilable.
- Recommandation : **NUTRISTART® ORG** (Nass ~ 180 mg N/L) en deux apports :
 - Premier apport > 24h après la FA.
 - Deuxième apport > D-30 points.
- Si besoin, acidifier le moût avec de l'acide malique.
- Utiliser **FRESHAROM®** (30 g/hL) pour préserver le potentiel aromatique.
- Maintenir la température de FA entre 16°C et 18°C.

FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE

- Soutirer en protégeant de l'oxygène et ajuster le SO₂.
- Utiliser **POWERLEES® LIFE** (20 g/hL) pour protéger de l'oxydation.



En Savoir Plus

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

