

# PROTOCOLE DE VINIFICATION

## PINOT NOIR

pour 50 hl

PÉRIODE D'APPLICATION	ACTION	PRODUIT	DOSAGE	BESOIN / 50 HL
1 Réception	Enzymage	Vinozym vintage	5 g/hl	250 g
	Tanin sacrificé	Protanin R	10 g/hl	500 g
	Harmonisation profil	Granulars Fresh	1.8 g/l	9 kg
		Granulars Medium FR	1 g/l	5 kg
	Sulfitage	à voir		
2 Levurage	FA	Excellence XR / RB2 / HD S62	20 g/hl	1 kg
3 Remontage J+1	Rondeur	Springcell Color	30 g/hl	1.5 kg
	Fixation couleur	Softan V	20 g/hl	1 kg
4 Fin FA ou en co-inoc	FML	Viniflora Oenos 2.0		2 doses
5 Fin des sucres entre 3-0° Oe	Betaglucanase, Rondeur	Vinotaste pro	6 g/hl	300 g

## GAMARET OU MERLOT

pour 50 hl

PÉRIODE D'APPLICATION	ACTION	PRODUIT	DOSAGE	BESOIN / 50 HL
1 Réception	Enzymage	Vinozym vintage	5 g/hl	250 g
	Tanin sacrificé	Protanin R	10 g/hl	500 g
	Harmonisation profil	Granulars Fresh	1.8 g/l	9 kg
		Granulars Medium FR	1 g/l	5 kg
	Sulfitage	à voir		
2 Levurage	FA	Excellence XR / HD S135	20 g/hl	1 kg
3 Remontage J+1	Rondeur	Springcell Color	30 g/hl	1.5 kg
	Fixation couleur	Softan V	20 g/hl	1 kg
4 Fin FA ou en co-inoc	FML	Viniflora CH 16		2 doses
5 Fin des sucres entre 3-0° Oe	Betaglucanase, Rondeur	Vinotaste pro	6 g/hl	300 g

### REMARQUES

pour les  
vins rouges

- 1 Macération quelques jour à froid (bionature 5 g/hl)
- 2 Sucrage vers mi FA pour faire monter la température
- 3 Un délestage min. à D-30-40
- 4 Fin FA garder une bonne temp de 30-32 °C
- 5 Mi et fin FA Cliquage / 3 clics
- 6 Fin FA juste mouiller le chapeau, plus de remontage
- 7 Surcuvage avec suivi de dégustation
- 8 Décuvage respectueux

**CHASSELAS MODERNE**

pour 50 hl

PÉRIODE D'APPLICATION		ACTION	PRODUIT	DOSAGE	BESOIN / 50 HL
1	Réception	Enzymage (+ So2 si besoin)	Novocclair speed	2 g/hl	100 g
2	Flottation	Affinage et flottation	Greenfine must	20 g/hl	1 kg
3	Levurage	FA à 10-15 °C	Excellence TXL / BC S103	20 g/hl	1 kg
4	48 h après levurage	Nutrition organique	Optiflore / Viniliquid	30 g/hl	1.5 kg
		Bacterie malo	Viniflora Ch35		2 paquets
5	D-30 ou D-60 ou au sucrage	Elimination des protéines et collage gustatif	Bentosol Protect	30 g/hl	1.5 kg
5a	D-30	Aromatique	Optiester	30 g/hl	1.5 kg
6	Fin des sucres entre 3-0° Oe ou au soutirage des lies à mettre dans la cuve de réception	Betaglucanase apport de gras, travail des lies	Vinotaste pro	4 g/hl	200 g
6a	Fin des sucres entre 3-0° Oe ou au soutirage des lies dans la cuve de réception	Protection aromatique	Aromaprotect	10 g/hl	500 g

**ROSÉ & SPÉCIALITÉS AROMATIQUES**

pour 50 hl

PÉRIODE D'APPLICATION		ACTION	PRODUIT	DOSAGE	BESOIN / 50 HL
1	Réception	Enzymage (+ So2 si besoin)	Novocclair speed	2 g/hl	100 g
2	Flottation	Affinage et flottation	Greenfine must	20 g/hl	1 kg
3	Levurage	FA à 10-15 °C	Excellence STR / FTH / CK S102	20 g/hl	1 kg
3a	Au débouillage ou déflot.	Révélation aromatique	Optithiols	20 g/hl	1 kg
4	48 h après levurage	Nutrition organique	Optiflore / Viniliquid	30 g/hl	1.5 kg
		Bacterie malo	Viniflora Ch35		2 paquets
5	D-30 ou D-60 ou au sucrage	Elimination des protéines et collage gustatif	Bentosol Protect	30 g/hl	1.5 kg
5a	D-30	Aromatique	Optiester	30 g/hl	1.5 kg
6	Fin des sucres entre 3-0° Oe ou au soutirage des lies à mettre dans la cuve de réception	Betaglucanase apport de gras, travail des lies	Vinotaste pro	4 g/hl	200 g
6a	Fin des sucres entre 3-0° Oe ou au soutirage des lies dans la cuve de réception	Protection aromatique	Aromaprotect	10 g/hl	500 g