JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS !

UN **PROCESS** À LA LOUPE
Rouge fruité tannique

RAISIN CŒUR DE GAMME
Maturité :
- degré potentiel : proche de 225 g/L de G + F
- pulpe douce avec arômes fruités
- pellicule : peu acide, avec des arômes fruités

À LA RÉCOLTE
- 3 g/hL SO_2
- Acide tartrique en fonction du pH

RÉCEPTION
2 à 3 g / 100 kg SO_2
20 mL/t **FlashZym® L**

FlashZym® L

ÉRAFLER ET FOULER

CHAUFFAGE DES RAISINS (~50%)

PREMIÈRES EXTRACTIONS
- 2 mL/100 kg **FlashZym® L** au premier remontage
- 2 remontages espacés avant correction de température (~ 22°C)

> Inoculation des levures lors de la remise en température

- 2/3 des cuves avec ICV **Thermopremium®** et 1/3 avec **ICV GRE®** à 20 g/100 kg minimum avec **GofermProtect®** si G+F > 230 g/L

FlashZym® L
Thermopremium®
ICV GRE®
GofermProtect®

ENCUVAGE
- Les raisins les plus mûrs en fond de cuve (~50%)
- Raisins chauds sur le dessus (~50%)

1 kg/t **Œnofirst®** R01
+ 300 g/t **Booster Rouge®**

Œnofirst®
Booster Rouge®

FERMENTATION ALCOOLIQUE
- 22°C en continu jusqu'à 1020
- 1 aération quotidienne après perte de 5 points de densité (ou 3–4 mg/L au cliqueur)
- 4 jours de macération avec 2 extractions quotidiennes

FIN FA ET TRAVAIL AVANT FML
- Presses à part
- Finir la FA à température constante avec un soutirage J+1 aération quotidienne jusqu'à 1000
- Clarification fin FA à la centrifugeuse
- Démarrage de la microoxygénation

FERMENTATION MALOLACTIQUE
- Maintien à 20°C
- Inoculation en général après 4–8 j de microoxygénation
- Suivi 3 fois par semaine malique et lactique
- Soutirage J+1 après fin FML et sulfitage 5 g/hL (voir pH)

Inoculation directe de bactéries lactiques :
Elios ALTO®

Elios ALTO®

ÉLEVAGE
- 15°C
- 20 mg/L SO_2 libre
- Contrôle IGA
- Soutirages, avec O_2 seulement si nécessaire

- Boisage suivant objectif aromatiques avec **Œnochips®** R02 ou R03

Œnochips®

Fiches produits détaillées sur **www.icv.fr** *et auprès de votre consultant ICV*