UN PROCESS À LA LOUPE
ROSÉ FRUITS ROUGES

JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS
EXEMPLE DE PROCESS

RAISIN COEUR/HAUT DE GAMME

Maturité :

- Degré potentiel : proche de 220 g/L de G+F
- Coloration des baies homogène
- Pulpe douce avec arômes fruits
- Pellicule : peu acide, avec des arômes fruités

À LA RÉCOLTE

Acide tartrique
en fonction du pH
Si récolte machine 2 g de SO_2 / 100 kg

RÉCEPTION

5 g/100 kg SO_2 (ou 3 g/100 kg si apport à la parcelle) 3 mL/100 kg **TopZym® FCE**

TopZym® FCE

ÉRAFLER ET FOULER

PRESSURAGE

- Pressoir pneumatique
- Sélection des jus
- Contrôle L, a, b (chromamétrie) et correction éventuelle (pas ou peu de charbon)

ANALYSES

- Sucres, pH et malique
- Azote assimilable
- Cu : **Oxyvor®** si > 1 mg/L

Oxyvor®

DÉBOURBAGE

Statique :

- 18 à 36 heures, objectif ~ 100 NTU
- Température < 10°C

FERMENTATION ALCOOLIQUE

- 16°C en continu jusqu'à 1020
- À 1060 – 1050 :
  - ✓ Ajout de 40 g/hL d'**O'Berry®**
  - ✓ Aération (8 mg/L O_2)
  - ✓ **Fermaid®O** en complément si nécessaire
- Pas de collage
- **BoosterBlanc®** vers 1030 pour stabiliser le fruit et la fraîcheur

O'Berry®
Fermaid®O
BoosterBlanc®

Inoculation des levures au remplissage, après réacclimatation

ICV SUNROSE® : 20 à 30 g/hL
avec **GOFERMPROTECT®** 20 à 40 g/hL

INERTAGE N_2 OU N_2 - CO_2

MISE AU PROPRE FIN FA

- Soutirage sous N_2 et contrôle éthanal libre
- 25 mg/L SO_2 libre
- 5 g/hL acide ascorbique
- Mise au froid (12°C)

ÉLEVAGE

- 12°C
- Bâtonnages environ 2 fois par semaine sur 1 à 2 mois (à l'azote si odeurs soufrées)
- 25 mg/L SO_2 libre
- Soutirages sous N_2