UN PROCESS À LA LOUPE
BLANC "VEGAN"

JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS

RAISINS SAINS DE PARCELLES HOMOGÈNES

Maturité :

- Degré potentiel : proche de 13% vol
- Pulpe douce avec arômes mûrs
- Pellicule : peu acide, avec des arômes fruités

- Ajout de **KZymPlus® Blanc et Rosé FCE** à 3 g / 100 kg
Protection SO_2 - CO_2 - N_2

- Protection CO_2 - N_2

- Débourbage 2 à 4 h suivant hauteur de cuve (NTU 60 à 100)
- Mesure de l'azote assimilable

FLOTTATION À L'AZOTE

- Colle de pois éventuelle pour corriger le b*

1/2 des cuves avec ICV D21® et 1/2 avec ICV Opale® 2.0 :
30 g / hL, réhydratation à 20°C avec **GofermProtect®**

FERMENTATION ALCOOLIQUE

- FA à 18°C
- 40 g / hL de **O'Berry®** et O_2 à 1050, complété par **Fermaid®E** suivant carence

Ajout d' ŒNOFIRST® MaximUs® :
0,5 g / L, sur une partie des cuves, en fonction de l'intensité boisée recherchée

FIN DES FERMENTATIONS

- Soutirage avec protection N_2
- Contrôle de l'éthanal libre et pH
- Mise à 12°C fin FA

ÉLEVAGE

- **Booster®** 30 g / hL
- Travail sur lies légères 1 à 2 mois, à l'azote avec contrôle régulier du malique
- Contrôle éthanal et ajustement du SO_2 libre à 20 - 25 mg / L après l'élevage sur lies.

- **Stabilisation** protéique et tartrique
- **Préparation** au conditionnement

* voir votre Consultant pour l'option «Bio».