UN PROCESS À LA LOUPE
ROSÉ SANS SULFITES

JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS
EXEMPLE DE PROCESS

RAISIN COEUR DE GAMME
Maturité :
- Degré potentiel : proche de 210 g/L de G+F
- Coloration des baies homogène
- État sanitaire parfait

À LA RÉCOLTE
Acide tartrique
en fonction du pH
Récolte matinale obligatoire

RÉCEPTION
3 mL/100 kg **TopZym® FCE**

TopZym® FCE

INITIA® :
20 à 30 g/hL

Initia™

ÉRAFLER ET FOULER

OXYVOR®
40 g/hL
en une ou deux fois
(raisin puis jus
ou seulement sur jus)

Oxyvor®

PRESSURAGE
- Pressoir pneumatique
- Sélection des jus
- Contrôle L, a, b (chromamétrie) et correction éventuelle du jaune

ANALYSES
- Sucres, pH et malique
- Azote assimilable
- Cu

DÉBOURBAGE
Statique :
- 18 à 36 heures, objectif ~ 120 NTU
- Température < 10°C

FERMENTATION ALCOOLIQUE
- **O'Tropic®** au levurage à 40 g/hL
- Démarrer à 20° puis 16°C après 72h, en continu jusqu'à 1020
- À 1060 – 1050 : aération (4 mg/L O_2)

Fermaid®O en complément si nécessaire
- **BoosterBlanc®** ou **Punchy®** vers 1000 en fonction des sensations aromatiques

O'Tropic®
Fermaid®O
BoosterBlanc®
Punchy®

Inoculation des levures au remplissage, après réacclimatation

ICV OPALE® 2.0 :
20 à 30 g/hL
avec **GOFERMPROTECT®**
20 à 40 g/hL

ICV Opale®2.0
GofermProtect®

MISE AU PROPRE FIN FA
- Soutirage sous N_2 et contrôle éthanal libre
- 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)
- Soutirages si besoin, sous N_2
- à 0,5 g/L pour jouer sur la longévité et la protection aromatique

INERTAGE N2 OU N2 - CO2

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