UN PROCESS À LA LOUPE
ROUGE FRUITÉ FRAIS DE THERMOVINIFICATION
(MERLOT, SYRAH, CABERNET-SAUVIGNON,...)

JOUEZ LA SYNERGIE ENTRE PRODUITS

RAISINS SAINS DE PARCELLES HÉTÉROGÈNES ET À VIGUEUR MOYENNE À FORTE

Maturité :
- Degré potentiel >13% vol
- Pulpe douce avec arômes frais
- Pellicule peu acide, friable

- Ajout de **Pyros®** à 4 mL / 100 kg
- Protection SO_2

Pyros

Echangeur pour chauffer à T°C > 65°

Ajout de **ŒNOFIRST® MaximusUS®** : 0,5 à 1 g / L, en fonction de l'intensité tannique recherchée. Option pour plus d'intensité et de puissance **Intensia®** 1L pour 25 t au brassage de début de MPC.

MPC de **10h**

PRESSURAGE PUIS FLOTTATION À L'AIR OU À L'AZOTE.

Débourbage statique court possible si maturité > 14% vol

FERMENTATION ALCOOLIQUE
- **NTU** 300 à 650
- 22-23°
- 20 g / hL de **Fermaid®O** au levurage
- 2ème apport de **O'Berry®** (40 g / hL) et O_2 à 1050, complété par **Fermaid®E** suivant carence.

1/2 des cuves avec **ICV ThermoPremuim®**, 1/4 **ICV GRE®** et 1 / 4 avec **ICV oKay®** : 20 g / hL, réhydratation avec **GofermProtect®** si >13,9% vol **BoosterRouge®** 30 g / hL au levurage si concentration insuffisante.

FERMENTATION MALO - LACTIQUE
- Après le soutirage de fin de FA, stabiliser la T°C à 20°C
- Microoxygénation 5 à 10j autour de 20 mg / L / mois
- Inoculer avec **ICY ALTO®**

ÉLEVAGE
- Une partie du volume de la cuvée avec **ŒNOCHIPS® Exception®** ou **Noblesse®** (si besoin)
- Contrôle et maintient du SO_2 libre

- **Stabilisation** tartrique
- **Préparation** au conditionnement