OENO-TECH SA

...du moût
...à la bouteille

Vinification des vins blancs

Les Vendanges

Macération
Enzyme de macération

Broyer et
Egrapper
Enzymes de débourbage
2g par 100 kg

Pressurage

Marc

Cuve de
débourbage

48h au froid
Avec bentonite 20g/hl
ou 2g/hl Enzyme de débourbage

Moût
Sulfité
1dl/so2
pour100kg

Attention !
Transvaser en prenant
soin de ne pas prendre de bourbe!

Les bourbes peuvent être filtrées.
Mais attention, ce n'est pas du jus de qualité!

Cuve de
fermentation

Levurage
Levures Sèches Actives
15 à 30g/hl
Préparer 1.5 à 3dl d'eau
chaude 35 à 38°C, sucrée par
100litres

Fin de la FA
<0 sur la sonde à moût,
transvaser, enlever les lies.
Faire analyser pour déterminer
si il faut faire la FML ou pas.

Fermentation
malolactique
Aidée par les
bactérie lactique

Faire analyser pour
déterminer la fin de la FML

Stabiliser So2 1dl/hl

Cuve de stockage
Contrôle du So2 libre
tous les mois
jusqu'à la mise en bouteille

Préfiltration → Collage → Filtration → Mise en bouteille

Vins blancs

Automne
Vendanger
Egrapper
Enzymer
Presser
Débourber
Levurer
Fermenter
Transvaser
Malolactique
Stabiliser

Hivers
Contrôler
Préfiltrer

Printemps
Coller
Filtrer
Mettre en bouteille

Impasse des Artisans 1 - 1963 Vétroz 027/346.14.72 Fax 027/346.12.85 Info@oeno-tech.ch www.oeno-tech.ch