



## Vinification recommandée pour l'expression aromatique des cépages blancs aromatiques

### Les consommateurs choisissent avec le nez

C'est l'hypothèse à partir de laquelle Enartis est partie pour proposer une série de solutions qui améliorent les qualités aromatiques des vins. Lorsque un cépage rouge neutre est vinifié, l'œnologue cherche à améliorer les arômes en utilisant divers outils afin d'augmenter la production d'arômes fermentaires, de les protéger et de les préserver jusqu'au consommateur. Enartis a la solution.

### Eviter l'oxydation des arômes primaires

Quand les grappes sont broyées, une enzyme oxydase présente dans les baies s'active et oxyde rapidement les substances aromatiques, les anthocyanes et les lipides présents des pellicules. Afin d'éviter la perte d'arômes, de couleur et la formation de note herbacée désagréable, il est recommandé de limiter le temps où le raisin est en caisse ou en bac et de sulfiter le raisin une fois arrivé à la cave (0.5 à 1.5dl/hl).

### Augmenter le potentiel aromatique

Pour augmenter le potentiel aromatique des vins, il est nécessaire d'avoir recours à des outils qui favorisent l'extraction des composés aromatiques de la pellicule du raisin. L'ajout de 3g/100kg d'**Arom MP** durant la macération, extrait une grande quantité de précurseur aromatique. C'est grâce à son activité protéase qui n'agit pas seulement sur la pellicule mais aussi sur la membrane du raisin. Cette dernière renferme beaucoup de composés aromatiques. Grâce à cette activité protéase, **Arom MP** augmente également l'extraction des polysaccharides et des tannins, ce qui aide à la stabilisation de la couleur.

### L'importance des levures

La levure est de première importance quand l'on souhaite augmenter l'expression aromatique du cépage. Il existe des levures aux activités enzymatiques diverses. Par exemple, **Ferm Vintage White** possède une activité  $\beta$ -Glycosidase qui développe les composés terpéniques responsables des arômes de fruits de plusieurs variétés. Sinon, **Ferm ES 181**, de par son activité  $\beta$ -Lyase développe les composés thioliques spécifiques à la Petite Arvine, Sauvignon Blanc et Rieslings.

### L'apport correct de nutriments permet de conserver l'activité des levures

Si l'on recherche des arômes intenses il faut apporter les bons nutriments au bon moment. **Nutriform Energy**, ajouté directement dans le levain ou dans la cuve avant le début de la fermentation au dosage de 20 à 30g/hl, assure une fermentation bonne et efficace, également en milieu difficile. A partir du 1/3 de la fermentation, l'ajout de **Nutriform Advance** permet d'éviter les arrêts de fermentations et autres déviations aromatiques.

### Protéger les arômes jusqu'à l'ouverture de la bouteille.

Les arômes produits par les levures doivent être protégés afin qu'ils arrivent au nez du consommateur. Une méthode simple et efficace est d'utiliser les éléments déjà présents dans le moût. Tel que le glutathion et les tannins. Le coadjuvant biologique **Prolie Blanco** utilisé dans le levain ou avant le début de la fermentation au dosage de 20 à 30g/hl, protège les substances aromatiques et grâce au glutathion, protège de l'oxydation. Concernant les tannins, 1 à 5g/hl de **Tanenoil Blanc** ou **Elégance** assure la fraîcheur, fixe la couleur et améliore la persistance.