



Vinification recommandée pour la création de vins blancs fruités à partir de cépages "neutres"

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 les arômes herbacés

Même un raisin neutre a besoin d'être protégé contre l'oxydation. L'oxydation des lipides présents dans la pellicule du raisin peut donner des parfums herbacés qui masquent les arômes fruités développés durant la fermentation. Raccourcir l'attente en caisse ou en bac, sulfiter le raisin une fois arrivé à la cave. (0.5 à 1.5dl/hl); voilà deux parades contre l'oxydation des arômes primaires.

Assurer un débourbage efficace

Dans l'objectif de développer un maximum d'arômes secondaires, il est très important de clarifier au mieux le vin. On souhaite obtenir une turbidité de 50 à 100NTU. Pour cela, on utilise 1 à 2g/hl de **Zym 1000S**. Cette enzyme assure un débourbage rapide et efficace. Si la vendange n'est pas parfaitement saine, ou riche en protéines, on préférera débourber à l'aide de produits dérivés de la bentonite, tel que **Protomix AF** ou **Claril AF**; ces produits sans allergène sont à utiliser entre 20 et 80g/hl.

L'importance des levures

Quand il est nécessaire de valoriser la gamme aromatique d'un vin vinifié à partir d'un cépage "neutre", le choix de la levure est fondamental. Les arômes produits par la levure deviendront les arômes du vin. Si l'objectif est l'élevage d'un vin blanc frais aux arômes de pêche ou de citron, nous recommandons **ES 123** au dosage de 20g/hl. Si l'objectif est plutôt des arômes floraux et de fruits tropicaux, il est préférable d'utiliser **Ferm Aroma White**.

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. **Nutriferm Arom** est un produit riche en acides aminés. Ce sont les principaux précurseurs aromatiques du vin. Il doit être ajouté directement dans le levain ou dans la cuve avant le début de la fermentation au dosage de 20 à 30g/hl. C'est le seul nutriment à ajouter au début de la fermentation car les acides aminés sont transformés par la levure en dessous de 4-5% d'alcool. A partir du 1/3 de la fermentation, l'ajout de **Nutriferm 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 **Tanenol Blanc** ou **Elégance** assure la fraîcheur, fixe la couleur et améliore la persistance.