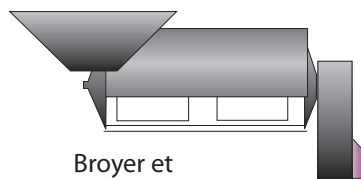


Les Vendanges



Macération
Enzyme de macération



Broyer et
Egrapper
Enzymes de macération
2g par 100 kg

Moût
Sulfité
1.5dl/so2
pour 100kg

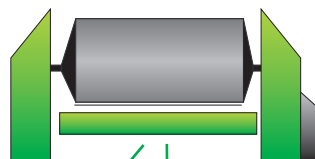
Cuvier



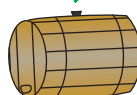
24 heures après l'encuvage, levurer.
Levures Sèches Actives 15 à 30g/hl
Préparer 1.5 à 3dl d'eau chaude
35 à 38°C, sucrée par 100 litres
Pendant la fermentation, effectuer au
moins un remontage par jour.

Fin de la FA
<0 sur la sonde à moût,
transvaser, enlever les lies.

Pressurage



Marc



Fermentation
malolactique
Aidée par les
bactéries lactiques
Température de la cave 20°C

Faire analyser pour
déterminer la fin de la FML

Transvaser, enlever les lies,
chuter et stabiliser So2 1.3dl/hl



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

Préfiltration → Collage → Filtration → Mise en bouteille



Mise en
bouteille

Vins rouges

Vendanger

Egrapper

Enzymer

Levurer

Cuver

Presser

Malolactique

Transvaser

Stabiliser

Automne

Contrôler

Préfiltrer

Hivers

Coller

Filtrer

Mettre en bouteille

Printemps