



Vinification recommandée pour la création de vins rouges 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.

Une bonne extraction promet une grande qualité aromatique

L'utilisation d'enzyme de macération est essentielle pour l'amélioration des qualités aromatiques du raisin, aussi avec un cépage "neutre". Les tanins et polysaccharides extraits au cours de la macération offrent une protection aux composants aromatiques. Ils permettent ainsi la création de vins aux arômes plus intenses et complexes. L'ajout de 2g/100kg de **Zym Couleur** est le complément idéal à la production de vins fruités destinés à être consommés à court ou moyen terme.

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 rouge aux arômes captivants de baies rouges et de violette, nous conseillons **Ferm Red Fruit** au dosage de 20g/hl. Si l'objectif est plutôt des arômes de cerise, prune et notes épicée, nous recommandons la **ES 488**.

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 Arôme** 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 sous le 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. **Prolie Tinto** utilisé dans le levain ou avant le début de la fermentation au dosage de 20 à 30g/100kg, protège les substances aromatique et grâce au glutathion, protège de l'oxydation. Concernant les tannins, 10 à 20g/100kg de **Tanenol rouge** assure la fraîcheur, fixe la couleur et améliore la persistance.