

Process vinification sans SO₂

Règles de base à respecter

Vendange

- fraîche
- haute qualité sanitaire
- éviter les sur-maturités

Au Chai

- Hygiène irréprochable
- Actions anticipées, rapides et maîtrisées

Process vinification sans SO₂

Règles de base à respecter

Opérations pré-fermentaires

- **limiter le temps de contact jus/raisin et les macérations**
- **Protéger les moûts de l'oxydation** lors des transferts mais oxydation ménagée pour abaisser le potentiel oxydable
- Diminuer l'oxydabilité des moûts en **éliminant les polyphénols oxydables grâce aux collages**

Process vinification sans SO₂

Règles de base à respecter

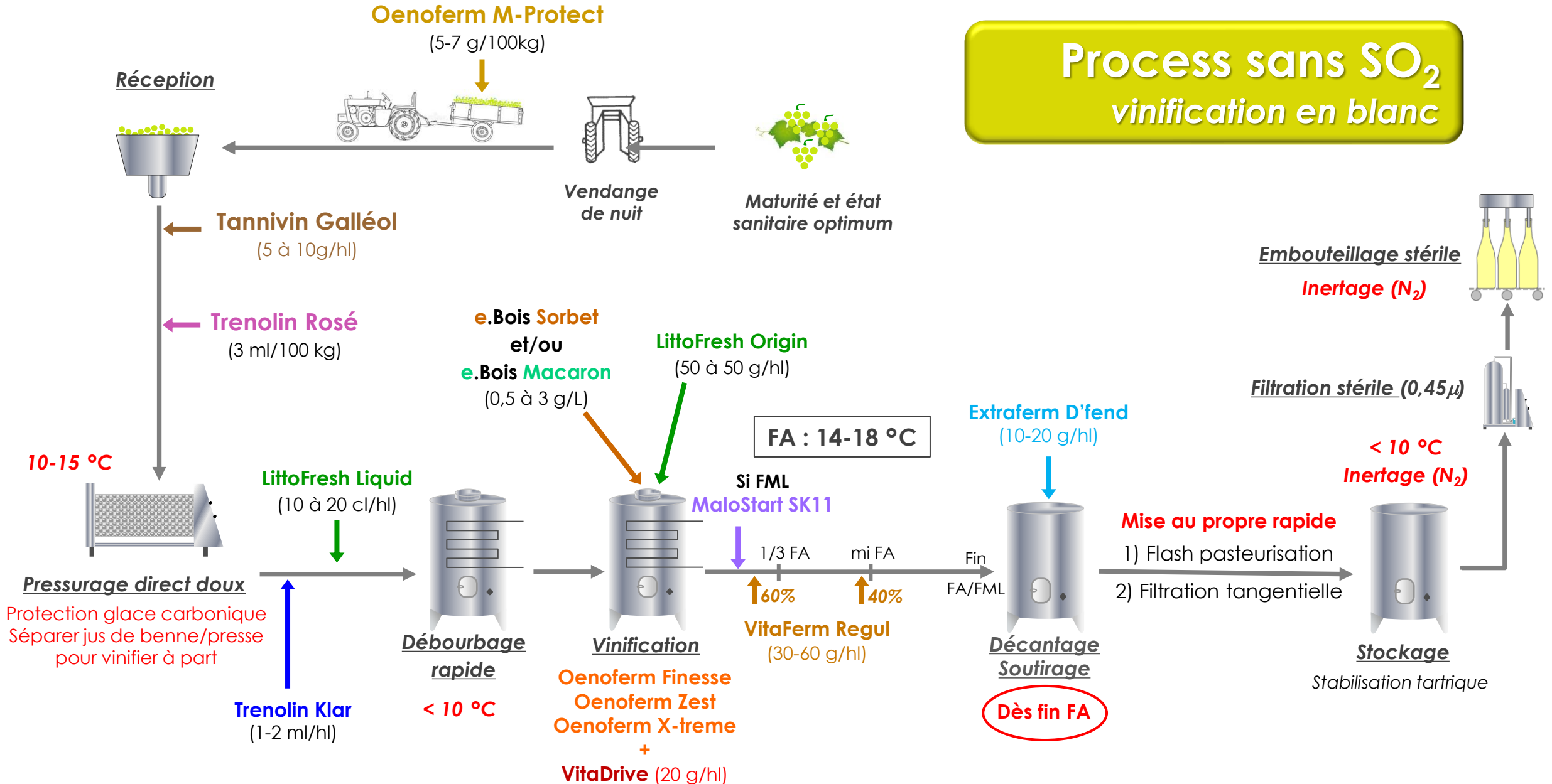
Opérations fermentaires

- Une **FA franche et rapide**
- Une **FML rapide et maîtrisée**

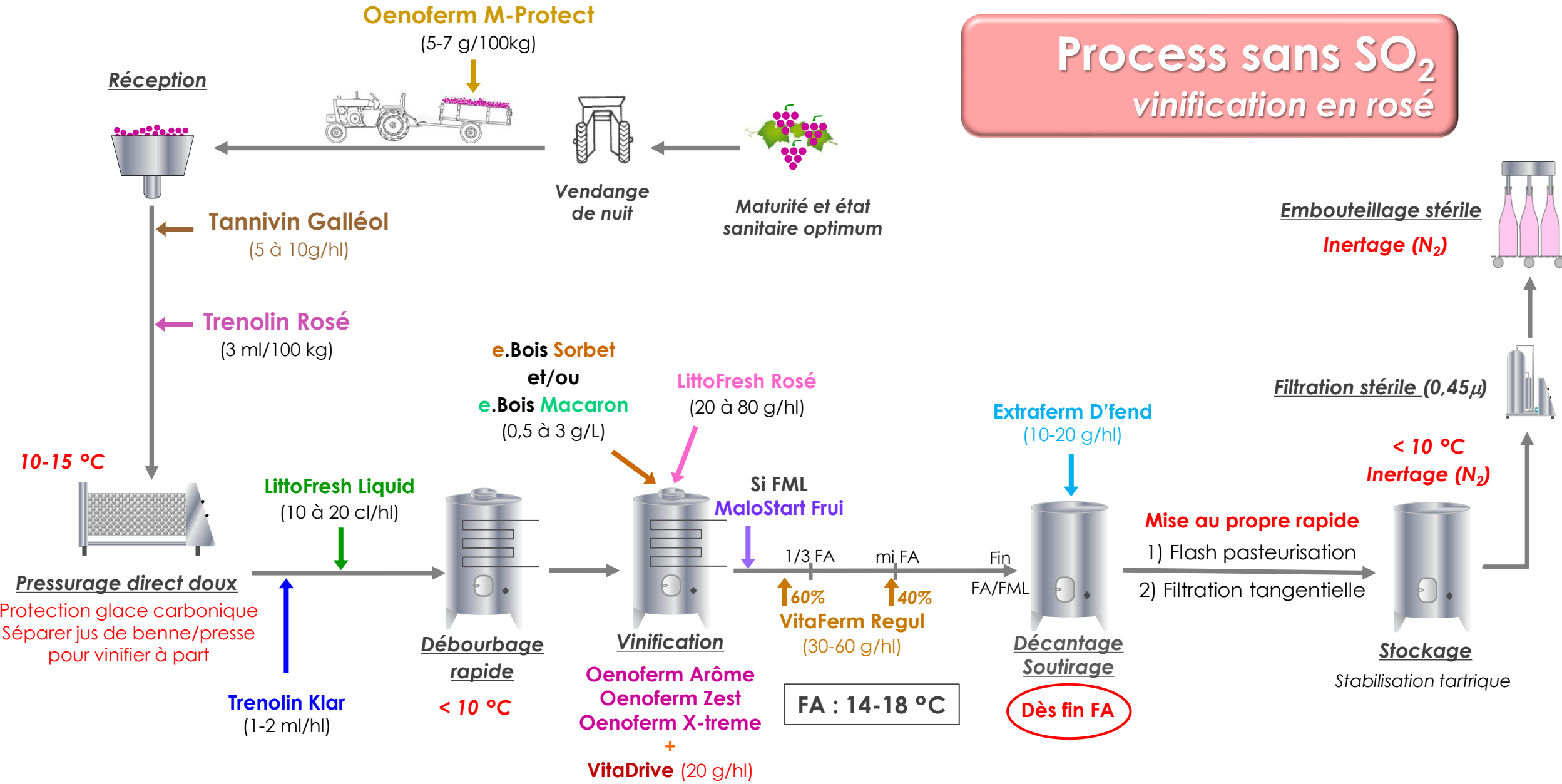
Opération post-fermentaires

- **Mise au propre** rapide
- **Élimination** des sous-produits
- **Protection** de l'oxydation
- Embouteillage **en condition stérile**

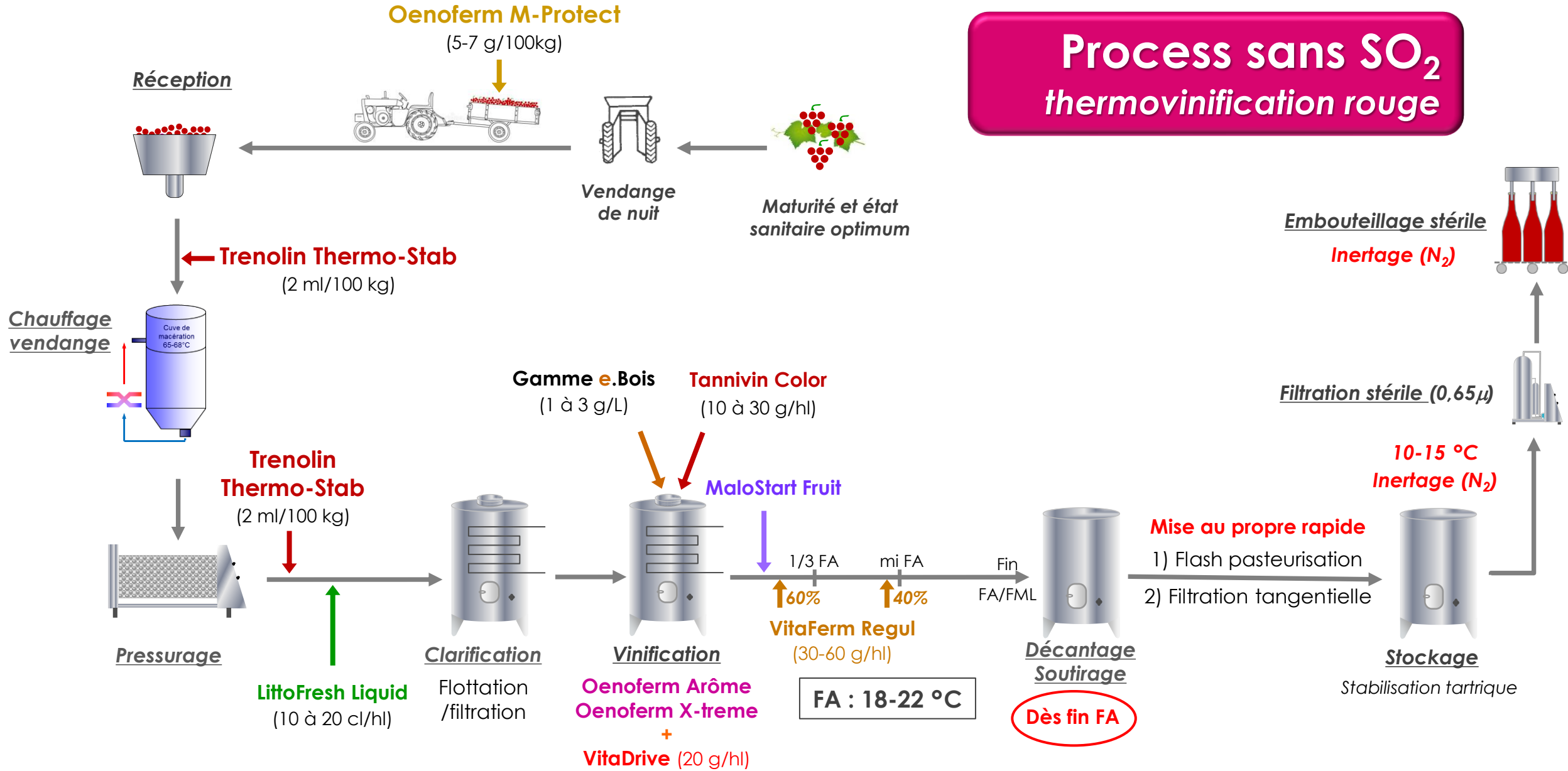
**Process sans SO₂
vinification en blanc**



Process sans SO₂
vinification en rosé



**Process sans SO₂
thermovinification rouge**



**Process sans SO₂
vinification en rouge trad**

