

# Elevage des vins jeunes

Nous sommes maintenant dans la période de la préparation des vins destinés aux marchés des primeurs et de la mise en place de l'élevage pour les vins de plus longue garde. Erbslöh vous propose un ensemble d'outils répondant aux différentes options.

## Un affinage doux grâce au Collage « vegan »

Les produits de la gamme **LittoFresh®** sont essentiellement utilisés en cours de fermentation pour gérer l'oxydabilité et la couleur des vins blancs et rosés. Mais saviez-vous qu'ils représentent également une solution de collage efficace sur vin fini ?

La protéine de pois qui constitue **LittoFresh® Origin** et **LittoFresh® Liquid** présente une forte réactivité vis-à-vis des composés phénoliques. Aussi, en plus

de rafraîchir le fruité, elle permet de gommer des caractères amers et d'éliminer des tanins secs et astringents, sur blancs et rosés comme sur rouges. Les doses recommandées sur vin fini vont de 5 à 20 g/hl.

Pour le cas particulier des rosés dont on souhaiterait rectifier l'intensité colorante, **LittoFresh® Rosé** est la formulation la plus adaptée grâce à l'effet synergique de la protéine de pois et de la PVPP qu'elle contient. Dans ce cas, les doses recommandées sur vont de 10 à 30 g/hl.

## Montez le volume !

### MannoRelease

#### Gagner rapidement en volume et stabilité

L'élevage sur lies fines joue un rôle essentiel dans l'équilibre et la tenue des vins. Les vins sont plus stables avec des arômes complexes persistants et une bouche plus ample et harmonieuse. Un traitement enzymatique adapté permet de reproduire et d'amplifier l'effet du bâtonnage avec une libération très rapide des composés levuriens permettant une préparation des vins précoces.

La composition spécifique de **MannoRelease** permet la libération précoce et rapide de manno-protéines, assurant ainsi un effet « élevage sur lies » apportant très tôt rondeur et volume en bouche. Idéalement positionné en début de fermentation alcoolique, il reste néanmoins très pertinent lorsqu'il est positionné en élevage sur vin fini. Il permet alors d'amener volume, sucrosité et longueur aux vins maigres, tout en renforçant leur stabilité colloïdale.

**MannoRelease** est parfaitement adapté aux vins ayant une mise sur le marché précoce, aux vins jeunes demandant à être arrondis, mais aussi aux vins de base avant leur prise de mousse dans le but de les assouplir. Sur vins rouges, **MannoRelease** permet d'assouplir la structure tannique et apporter une sensation veloutée. Les arômes des vins sont plus intenses et mieux préservés, le volume en bouche est amplifié et les tanins durs sont gommés.

# Sucrosité, complexité, longueur

Les gammes e.Bois® et e.Staves offrent une réponse ciblée à tous les styles de vins pour amplifier la sensation de sucrosité, le volume et le fruité tout en enrichissant la palette aromatique selon le type de chauffe.

## e.Bois®

Les copeaux e.Bois® permettent une extraction de qualité en quelques semaines adaptée aux vins à rotation rapide. Leur dose d'emploi se situe entre 0,5 à 5 g/L selon l'intensité recherchée. Les copeaux e.Bois® sont disponibles dans les chaufes ci-contre.

Les copeaux e.Bois® sont disponibles dans les chaufes suivants :

e.Bois® Reglissa – RÉGLISSE ET GRILLÉ

e.Bois® Opéra – CAMEL ET TORRÉFACTION

e.Bois® Muffins – AMERICAN MEDIUM

e.Bois® Vanilla – VANILLE ET TOASTÉ

e.Bois® Fondant – ÉPICES ET SUCROSITÉ

e.Bois® Macaron – DOUCEUR ET VOLUME

e.Bois® Sorbet – FRAÎCHEUR ET VOLUME

e.Bois® Fraicheur – FRAÎCHEUR ET VOLUME, GRANULÉ



## e.Staves

Chêne pour l'œnologie

Les douelles e.Staves quant à elles, apportent des notes fondues et d'une grande élégance aux vins de caractère par une extraction lente de plusieurs mois. Leur dose d'emploi se situe entre 1 à 3 staves/hl selon l'intensité recherchée. Elles sont disponibles dans les chaufes ci-contre.

**e.Staves chauffe légère**

FRAÎCHEUR, FRUIT, STRUCTURE ET VOLUME

**e.Staves 70% chauffe moyenne**

CAMEL, VANILLE ET NOTES GRILLÉS

**e.Staves 80% chauffe moyenne+**

MOKA ET NOTES TORRÉFIÉES