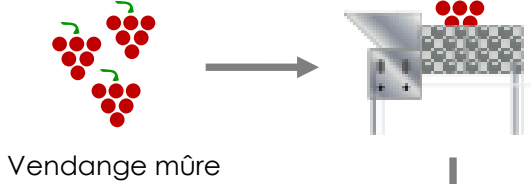


Profil rouge fruité
process traditionnel



FA : 20-25°C

Trenolin Xtract →
(3 ml/100kg)

e.Bois
Sorbet ou Fraîcheur →
(0,5 à 5 g/L)

Oenoferm New Red
Oenoferm X-treme
+
VitaDrive
(20 g/hl)

MaloStar Terra
(co-inoculation)

OenoRed
(20-40 g/hl)

Vinification

1/3 FA

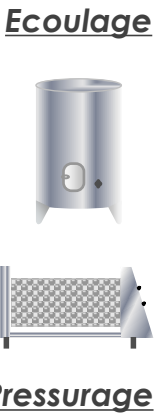
55%

Vitamon Combi
(20-50 g/hl)

DAP
(si nécessaire)

mi FA

45%



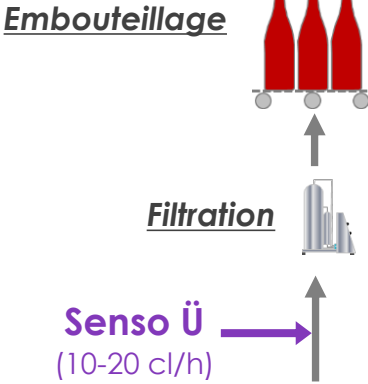
Fin FA/FML

LittoFresh Origin
(10 à 40 g/hl)

Gamme e.Bois
(0,5 à 3 g/L)

Soutirage

Stabilisation
SO₂
Stabilisation
tartrique



Senso Ü
(10-20 cl/h)

Profil rouge cuvée
process traditionnel

