



## Vinification vendanges de faible maturité

Les difficultés de maturation des raisins dues à la sécheresse et les craintes d'épisodes pluvieux automnales conduisent à la récolte de vendanges de maturité faible pour lesquelles il convient d'adapter les itinéraires de vinification.

### Problématique

- Pellicules épaisses à structure pectinique complexe → difficulté d'extraction des jus, de la couleur
- Maturité phénolique des raisins déficiente → caractère végétal, amertume, tanins secs et astringents, couleur déficitaire et instable
- Maturité aromatique insuffisante → caractère végétal, potentiel fruité réduit

### Vinification en blanc

- Pressurage : **Trenolin® FastFlow** (enzyme à fort pouvoir d'extraction et de drainage des jus,
- Débourbage : **Trenolin® Klar** (dégradation intense de la pectine soluble dès 5°C)
- Réduction du caractère végétal et de l'amertume : **LittoFresh® Rosé** sur moût en sortie de pressoir
- Apport de volume et complexité en bouche : **Manno Release** (formulation à effet « élevage sur lies ») sur moût après levurage
- Fermentation : privilégier les levures à haut potentiel aromatique **Oenferm® Arôme, Oenoferm® X-treme, Oenoferm® Zest**
- Nutrition en début et à mi-FA : **VitaFerm® Regul**, biorégulateur complexe pour optimiser la cinétique fermentaire et la production d'esters aromatiques par les levures

### Vinification en rouge

- Thermovinification (à privilégier) : enzymiser avec **Trenolin® Thermo-Stab** dans la cuve de macération et sur moût après égouttage/pressurage
- Vinification traditionnelle : enzymiser la vendange à l'encuvage avec **Trenolin® FastFlow**
- Réduction du caractère végétal, amplification aromatique : en vinification traditionnelle limiter les remontages et le temps de macération, copeaux **e.Bois Macaron/Muffins/Opéra** en fermentation
- Stabilisation de la matière colorante : **Tannivin® Color** sur moût en début de fermentation
- Gommage de l'astringence et harmonisation de la bouche : **OenoRed®** (dérivé de levure riche en polysaccharides complexants) sur moût après levurage
- Fermentation : privilégier les levures à haut potentiel aromatique **Oenferm® Arôme, Oenoferm® New Red, Oenoferm® X-treme.**
- Nutrition en début et à mi-FA : **VitaFerm® Regul**, biorégulateur complexe pour optimiser la cinétique fermentaire et la production d'esters aromatiques par les levures