

Profil blanc amylique

process blancs



Vendange à maturité basse

Trenolin Xtract WR
(3 ml/100kg)

< 3 h

Pressurage direct
Séparer jus de goutte/P1 et queues de presse

LittoFresh Chito-Flot
(10 à 20 cl/hl)

Trenolin Klar
(0,5-1 ml/hl)

Clarification serrée
Flottation/débouillage statique
40 - 80 NTU

LittoFresh Origin
(50 à 80 g/hl)

FermoBent
(50-80 g/hl)

Oenoferm Arome
Oenoferm X-treme
+
VitaDrive F3
(20 g/hl)

Vinification

Vitaterm O
(10-30 gl/hl)

70% ↑
30% ↑
Vitamon Combi
(20-50 g/hl)

12-16 °C

DAP
(si nécessaire)

1/3 FA mi FA

Sweetgum
(10-20 cl/h)

Stabilisation
SO₂
Stabilisation tartrique

Filtration

Profil blanc fruité

process blancs



Vendange à maturité basse

Trenolin Xtract WR
(3 ml/100kg)

LittoFresh Chito-Flot
(10 à 20 cl/hl)

LittoFresh Origin
(50 à 80 g/hl)

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

14-18 °C

Vitaterm O
(10-30 gl/hl)

DAP
(si nécessaire)

Sweetgum
(10-20 cl/h)

Filtration

10-12 °C
3-6 h

Pressurage direct

Séparer jus de goutte/P1 et queues de presse

Clarification

Flottation/débouillage statique
80 - 150 NTU

Vinification

Oenoferm Rheingau
Oenoferm Zest
Oenoferm X-treme

VitaDrive F3
(20 g/hl)

Vitamon Combi
(20-50 g/hl)

Stabilisation

SO₂
Stabilisation tartrique

Trenolin Klar
(0,5-1 ml/hl)



Profil blanc thiols

process blancs



Vendange saine
à maturité
basse-moyenne

**Trenolin
Xtract WR**
(3 ml/100kg)

< 10 °C
3-6 h

Macération-pressurage

Séparer jus de goutte/P1
et queues de presse

LittoFresh Chito-Flot
(10 à 20 cl/hl)

Trenolin Klar
(0,5-1 ml/hl)

Clarification serrée

Flottation/débouillage
statique
150 - 200 NTU

LittoFresh Origin
(50 à 80 g/hl)

Vinification

Oenoferm X-thiols
Oenoferm Zest

VitaDrive ProArom
(20 g/hl)

Vitaterm O
(10-30 gl/hl)

GranuBent
(50-80 gl/hl)

DAP
(si nécessaire)

18-20 °C

55% ↑

Vitamon Combi
(20-50 g/hl)

45% ↑

1/3 FA

mi FA

2/3 FA

Sweetgum
(10-20 cl/h)

Stabilisation

SO₂
Stabilisation tartrique

Filtration

Profil blanc cuvée

process blancs



Trenolin Xtract WR
(3 ml/100kg)

Vendange saine à maturité élevée

10-14 °C
3-6 h

Macération pressurage

Trenolin Klar
(0,5-1 ml/hl)

LittoFresh Chito-Flot
(10 à 20 cl/hl)

LittoFresh Origin
(50 à 80 g/hl)

FermoBent
(50-80 g/hl)

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

18-22 °C

Vitaterm O
(10-20 g/hl)

DAP
(si nécessaire)

Vitamon Combi
(20-50 g/hl)

Gamme e.Staves
(0,5 à 3 u/hl)

Senso Ü
(10-20 cl/h)

Filtration

Clarification

Flottation/débouillage statique
100 - 200 NTU

Vinification

Oenoferm B52
Oenoferm Rheingau
+
VitaDrive F3
(20 g/hl)

1/3 FA mi FA

60%

40%

Fin FA/FML

Stabilisation

SO₂
Stabilisation tartrique

