

# PROCESS AVEC REDUCTION DOSES 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 AVEC REDUCTION DOSES 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 éliminer le potentiel oxydable
- ✓ Diminuer l'oxydabilité des moûts en **éliminant les polyphénols oxydables grâce aux collages**

# PROCESS AVEC REDUCTION DOSES SO2

## Règles de base à respecter

### Opérations fermentaires:

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

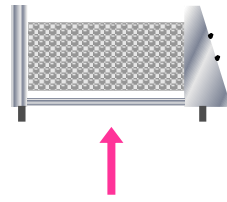
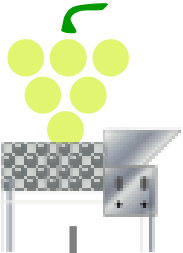
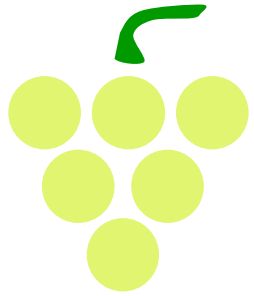
**Mise au propre rapide** et élimination des sous-produits



# Réduction des sulfites *process blancs*

Température vendange basse

**Tannivin Galléol 5 à 10g/hl**



**LittoFresh Origin/Liquid**

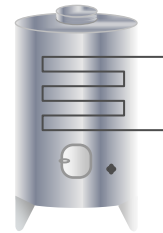
(10 à 20 g ou cl/hl)

**Trenolin Xtract WR**

(3 ml/100 kg)

**Trenolin Klar**

(1 ml/hl)



**e.Bois  
SORBET  
OU  
FRAÎCHEUR**  
0,5 à 1,5 g/L

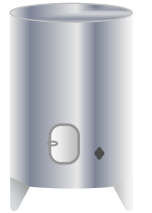
**LittoFresh Origin/Liquid**

(50 à 80 g ou cl/hl)



**Mise au propre rapide**

Flash pasteurisation  
Filtration tangentielle



**Stockage entre  
10 et 15° C**

**Bioprotection**

Le plus tôt possible sur vendange

**Oenoferm**

**Mprotect**

(5 à 15 g pour 100 kg)

**Pressurage <1 bar**

Protection gaz/glace carbonique

Séparer jus de benne et de presse pour les vinifier à part

**Clarification Rapide**

Flottation/débourbage statique

Clarification des jus de goutte

Vinifier les bourbes à part

**Vinification**

FA: **Levurage rapide**

**Oenoferm X-thiol**  
**Oenoferm X-treme**  
**Oenoferm Zest**  
**Oenoferm Arome**

Si FML:  
co-inoculation avec  
**MaloStar Fruit**

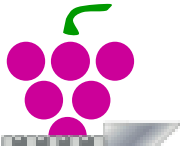
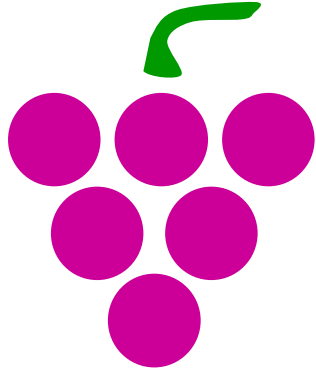
**Stabilisation**

Stabilisation tartrique  
Filtration finale

# Réduction des sulfites *process rosés*

Température  
vendange  
basse

**Tannivin Galléol 5 à 10g/hl**

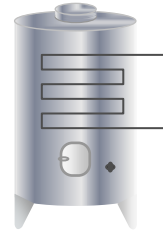


**LittoFresh Origin/Liquid**

(10 à 20 g ou cl/hl)

**Trenolin Rosé**

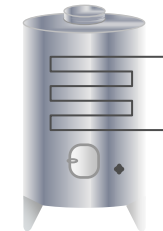
(3 ml/100kg)



**e.Bois  
SORBET  
OU  
FRAÎCHEUR**  
0,5 à 1,5 g/L

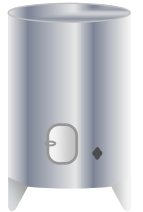
**LittoFresh Rosé**

(50 à 80 g ou cl/hl)



**Mise au propre  
rapide**

Flash pasteurisation  
Filtration tangentielle



**Stockage entre  
10 et 15° C**

**Bioprotection**

**Le plus tôt possible sur  
vendange**

**Oenoferm  
Mprotect**

(5 à 15 g pour 100 kg)

**Pressurage <1 bar**

Protection gaz/glacé  
carbonique

Séparer jus de benne  
et de presse pour les  
vinifier à part

**Clarification Rapide**

Flottation/débouage  
statique

Clarification des jus de  
goutte

Vinifier les bourbes à part

**Vinification**

FA: **Levurage rapide**  
**Oenoferm X-treme**  
**Oenoferm Zest**  
**Oenoferm Arome**

Si FML:  
co-inoculation avec  
**MaloStar Fruit**

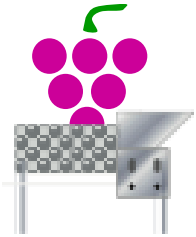
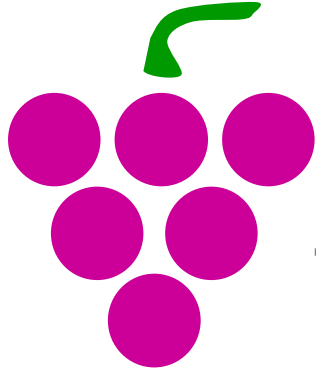
**Stabilisation**

Stabilisation tartrique  
Filtration finale



# Réduction des sulfites

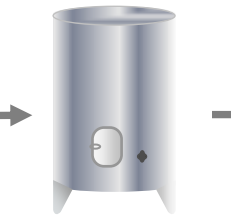
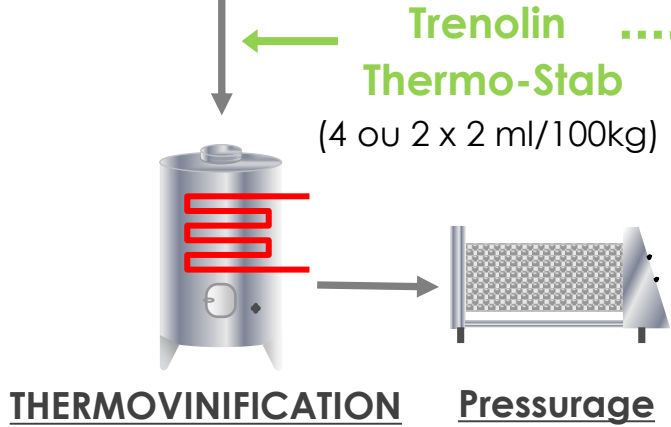
*process rouge thermo*



Température vendange basse

**Bioprotection**  
Le plus tôt possible sur vendange

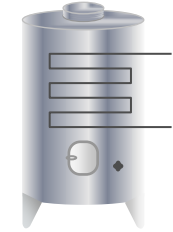
**Oenoferm Mprotect**  
(5 à 15 g pour 100 kg)



Flottation  
OU  
Filtration

**Gamme e.Bois**  
1 à 3 g/L

**Tannivin Color**  
(10 à 30 g/hl)



FA:  
**Levurage rapide**  
**Oenoferm Arome**  
**Oenoferm X-treme**  
FML:  
co-inoculation avec  
**Malostar Fruit**

**Mise au propre rapide**  
Flash pasteurisation  
Filtration tangentielle

**Tannivin Elevage**  
(5 à 10 g/hl)

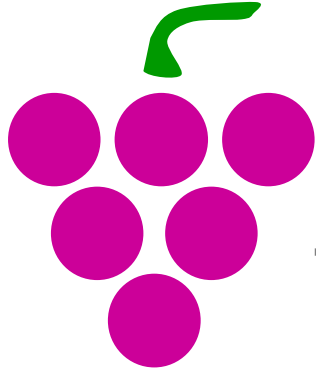


Stabilisation tartrique  
Filtration finale  
Mise sous vide  
**Stockage entre 10 et 15° C**

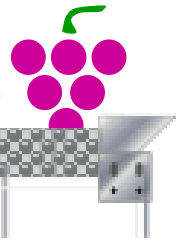


# Réduction des sulfites

*process rouge trad*



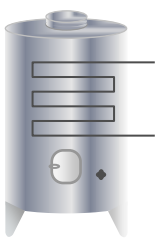
Température vendange basse



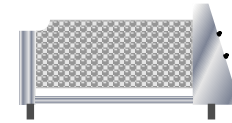
**Bioprotection**  
Le plus tôt possible sur vendange

**Oenoferm Mprotect**  
(5 à 15 g pour 100 kg)

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

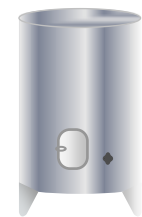


Décuvage dès fin de F.A.



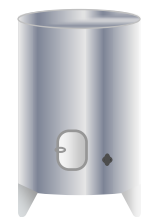
**Pressurage**

Presses: Retour dans le circuit traditionnel si pas qualitatif



Mise au propre rapide

Flash pasteurisation  
Filtration tangentielle



Stockage entre 10 et 15° C

**Stabilisation**

Stabilisation tartrique  
Filtration finale

**Vinification**

FA:  
**Oenoferm B52 NG**  
**Oenoferm Icone**  
Levure dès encuvage

FML:  
co-inoculation avec  
**MaloStar Terra**

**Gamme**

**e.Bois**  
1 à 3 g/L

**Tannivin Color**  
(10 à 20 g/hl)

Si éthanal élevé,  
FML séquentielle en phase liquide  
**MaloStar Terra**