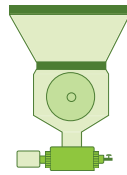


Récolte altérée - Vins rouge

Trier et/ou retirer les raisins contaminés si possible.

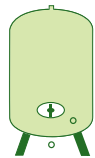


Traitement rapide
Ajout de SO₂ pour inhiber les M.O.,
éventuellement avec 10-20g/hl
Vinprotect



Bonne enzymation du moût avec 2-4ml/hl
de Trenolin X-tract

- extraction modérée de la couleur par homogenisation en brassage, pigage, etc.
- **Goûtez régulièrement le jus/le vin jeune**
- 1 jour avant le pressurage : définir le premier collage en fonction de la dégustation
- Réduction du tanin : 50-100g/hl Oenopur/LittoFresh Impact ou Mostgelatine 50-200ml/hl et/ou Granucol BI 10-40g/hl
- Pour le goût de champignons : Granucol GE 10-60g/hl (selon plan de vinification page 1)

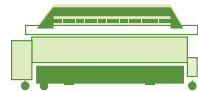


Fermentation rapide et nutrition suffisante des levures par ex.

- Oenoferm Icone 20g/hl
- Mobilisation des levures Vitadrive ProArom 20g/hl

Nutrition des levures

- Vitaferm Ultra 2x20g/hl
- OenoRed: Amélioration de la sensation en bouche, de la stabilité de la couleur et arrondissement des tannins durs et astringent
- Eventuellement FML simultanément



Pressurage



Homogénéisation et dégustation du vin jeune fraîchement pressé.

- Un petit collage peut être nécessaire ?
- Ajout de Trenolin Filtro 10ml/hl pour un meilleur tassement (dégradation des pectines et glucanes)
- soutirage des grosses lies

FML

- BiStart Nutri
- Malostar Terra

Traitement des vins jeunes (voir traitement des vins jeunes page 16)



Wenger
GETRÄNKETECHNOLOGIE AG
TECHNOLOGIE DE BOISSONS SA

Rte de l'Industrie 36
1615 Bossonnens
T 021 947 4410
www.wengertechnologie.ch