Vins rosé, pour le „style moderne“ (voir page 3)

Trier et/ou retirer les raisins contaminés si possible.

Traitement rapide
Ajout de SO_2 pour inhiber les M.O., éventuellement avec 10-20g/hl Vinprotect

Trenolin Rosé DF 2-3 ml/hl
Très faible capacité de macération et extraction réduite des polyphénols

Pressurage

Collage obligatoire en fonction du millésime
- **Dégustation du moût fraîchement préssé**
- Trenolin Flot 5-10g/hl
- Tannivin Galléol 3g/hl
- Littofresh Rosé 40-80g/hl
  (pour éliminer les phénols oxydables, en particulier les tonalités brunes

Contre le goût de champignons:
- Granucol GE 10-60g/hl

Clarification par sédimentation ou flottation.
(selon plan de vinification page 1)

Dégustation du moût fraîchement collé, éventuellement 2ième collage?
Si le môut est gustivement propre :
- Clarification par sédimentation ou flottation.

Fermentation p.ex.
- Oenoferm Pink 20g/hl

Mobilisation des levures :
- Vitadrive ProArom 20g/hl

Nutrition
- Vitaferm Ultra 2x20g/hl
- Fermobent 50-150 g/hl
- MannoRelease 10-30 g/hl (Augmentation de la sensation en bouche et du corps, réduction de l‘astringence)

Eventuellement FML simultané en fonction de l‘acidité totale

- soutirage des grosses lies
- en fonction de l‘acidité totale: FML avec
- BiStart Nutri
- BiStart SK11 ou SK55

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