

Potentiel de maturité « intermédiaire » vinifié en vin de garde			
Réalisation	Valeurs	Méthodes ou Commentaires	
DATE DE RECOLTE			
Détermination Pic Aromatique	● OUI	OAD DYOSTEM fenêtre fruit frais	
Type aromatique		Feuille de cassis, poivron vert, pyrazines, methoxypyrazine	
TAVP arrêt de chargement	> OU = 10,5	% vol	
Suivi Analytique des éléments d'équilibre	● OUI		
AT	4,5 - 5,5	g/L d'H2SO4	
pH	de 3,3 à 3,6		
Degrés potentiel	>13	% vol	
dégustation des baies	● OUI		
Arôme de la baie		 	
Agressivité de la pellicule		Tanins verts ou durs (maturité texturale de la pellicule)	
Couleur des pépins		 	
Suivi visuel Botrytis	● OUI	Souvent facteur limitant des zones froides, le plus sain possible	
TRAITEMENT DE LA VENDANGE			
RECOLTE et TRANSPORT			
Intégrité des baies	● OUI		
Gestion température	● OUI		
Température consigne	< 20	°C	
RECEPTION VENDANGE			
ERAFLAGE	● OUI	si, non réalisé sur machine à vendanger	
Mise en œuvre Foulage	● OUI	Homogénéisation sulfitage et accélération extraction	
Enzymage	⊗ NON		
Gestion du Sulfitage avant FA	● OUI	Absence si thermo-vinification	
Si OUI, critères de décision		Sulfitage ou Biocontrôle	
Si OUI, dose SO2		4	g/hl
Si OUI, Période d'apport		Encuvage	
TRAVAIL PREFERMENTAIRE:			
SANS TRAVAIL PREFERMENTAIRE	● OUI		
Maîtrise des Températures	⊗ NON		
Température consigne		°C,	
Analyse extraction (Dégustation presses)	⊗ NON		
Gestion de la Turbidité	⊗ NON		
Valeur minimale		NTU	
Valeur maximale		NTU	

Potentiel de maturité « intermédiaire » vinifié en vin de garde			
Réalisation	Valeurs	Méthodes ou Commentaires	
FERMENTATION ALCOOLIQUE			
Mise en œuvre d'un levurage (exogène)	<input type="checkbox"/> OPTION		
Choix des Levures	<input type="checkbox"/> OPTION	Oeno/Technicien conseil ou Liste IFV	
Si OUI, Type		www.vignevin.com (rubrique: outil en ligne)	
Gestion des nutriments fermentaires	<input checked="" type="checkbox"/> OUI	Dosage de l'Azote assimilable ou ajout systématique.	
Type		DAP + (Thiamine)	
Valeur minimale	200 mg/l AA	Ajustement à 200mg/L si besoin en fonction du dosage Azote assimilable 1 g/HL de DAP = 2 mg/L d'azote assimilable. Ce moût nécessite un complément en azote (par exemple, seulement 140 mg/l Azote ass) qui sera faite en 2 fois: 200 - 140 = 60 mg/L d'azote assimilable à ajouter, soit 60 g/hl donc 30 g/hl de DAP A l'ensemencement: 15 g/HL de DAP A Densité – 40 pts : 15 g/HL DAP	
FORMULAIRE DE CALCUL AUTOMATIQUE	(remplir les champs)		
Mon dosage Azote assimilable :	140	(mg/L azote assimilable)	
Ma valeur cible :	200	mg/L azote assimilable	
Mon ajout à faire en 2 fois	30	en g/hl DAP	
Mise en œuvre de la Chaptalisation	<input checked="" type="checkbox"/> OUI	En fonction norme annuelle en vigueur www.vignevin-sudouest.com (formulaire-calcul/chaptalisation)	
TAV TOTAL	12,5	% vol (TITRE ALCOOMETRIQUE MAXIMUM après enrichissement) Norme CDC AR, SR et SC	
Maîtrise du profil thermique	<input checked="" type="checkbox"/> OUI		
Description	20 à 25	°C	
Contrôle de la cinétique fermentaire	<input checked="" type="checkbox"/> OUI	suivi quotidien (tableau + courbe)	
Oxygénation PAR CLIQUEUR	<input checked="" type="checkbox"/> OUI	4 min pour 30 HL ENTRE Densité-20 ET -30	
Nombre	1	apport(s)	
Dose (en secondes par hL)	8	seconde(s)/hL	
Oxygénation par Micro-Ox	<input type="checkbox"/> OPTION		
Nombre	1		
Dose CUMUL	10	mL ou cc/L/mois	
Durée	début à d-30 et fin à d = 1010		
Utilisation de morceaux de bois œnologiques	<input type="checkbox"/> OPTION		
Type	AU CHOIX		
Dose		g/hl	
Durée			
GESTION DE L'EXTRACTION EN FA			
CONDUITE SANS OPERATION FERMENTAIRE			
Gestion durée d'extraction	<input checked="" type="checkbox"/> OUI		
SI OUI, Indicateurs suivis		10 JOURS MINIMUM A valider par la dégustation (couleur, structure souvent sous estimée à cause des sucres)	
SI OUI, Concentration maximale	> 50	IPT	
Mise en Œuvre Délestage(s)	<input checked="" type="checkbox"/> OUI	Précoce, en début de macération (JUSQU'À D-30, COULEUR, TANINS PAS TROP AGRESSIFS.) A confirmer par la dégustation.	
Nombre	1		
Fréquence	TOUS LES 2 JOURS	ATTENTION: Bien assécher le Marc	
Mise en Œuvre Remontage(s)	<input checked="" type="checkbox"/> OUI	en fonction de la dégustation	
Fréquence		2 x 0,5 Vol/jour jusqu'à IPT = 30 (4jours) puis 1 X 0,5 vol/jour jusqu'à décuvage (2jours)	
Description		Sans aération	
Oxygénation	<input checked="" type="checkbox"/> OUI		
Type		Micro-oxygénation	
Dose de départ	50	ml/L	
Cumul	15	ml/L	

Potentiel de maturité « intermédiaire » vinifié en vin de garde			
Réalisation	Valeurs	Méthodes ou Commentaires	
PRESSURAGE			
Limitation de la trituration	● OUI		
Sélection des presses	● OUI	Réincorporation de P1 et P2 en fonction de leur qualité	
Dégustation presses		Eviter caractère foin sec, raflé végétal	
ASSEMBLAGE DE RE-EQUILIBRAGE			
Elimination des lots non conformes Si OUI, critères de décision	⊗ NON		
Gestion du Rééquilibrage entre lots	⊗ NON		
Réincorporation des presses	⊗ NON		
ELEVAGE PRE-FML			
Maîtrise du profil température	● OUI		
Température consigne	20	°C	
Gestion de la Turbidité	● OUI		
Valeur maximale	150	NTU	
Oxygénation	● OUI	Phase de structuration: - Meilleure réactivité du vin car plus d'Anthocyanes, pH plus bas, pas de SO2 - Travail pendant un mois maximum - Débits utilisés entre 0 et 100mL/L/mois en fonction de la matrice et de l'objectif - Présence d'oxygène dissous à niveau faible (<1mg/L) peu problématique, production d'éthanal pour stabilisation de couleur et structuration	
Type		micro-ox	Eviter effet structurant et éthanal
Dose		Commencer au réglage 50ml/L/Mois pendant 5 jours ou en fonction des dégustations , puis, si besoin, diminuer la dose (1/2) ,jusqu'aux Cumul Maximum de 14 cc/L/mois et par validation par dégustation .	
Durée		1	mois max, arrêt avant FML, pilotage par la dégustation
Utilisation de morceaux de bois œnologiques	■ OPTION		
FERMENTATION MALO-LACTIQUE			
Maîtrise du profil température	● OUI		
Température consigne	18 - 20	°C, ou 14 à 20 °C si bactéries sélectionnées	
Contrôle de la cinétique fermentaire	● OUI	Chromatographie + analyse labo en fin de FML	
Gestion sulfitage fin FML	● OUI	Faible dose pour éviter la sur-réduction due au SO2 et donc diminuer les soutirage (voire ne pas en faire)	
Si OUI, critères de décision	< 0,2	g/L en MH2	
Si OUI, dose		mg/L → Calcul : www.vignevin-sudouest.com OU www.oenodev.com	
correspondance dose SO2 Actif		mg/L actif	
ELEVAGE			
Gestion des températures	● OUI		
Température consigne	10-16	°C	
Protection O ₂ pendant élevage	● OUI	Avec lies + ouillage	
Micro-oxygénation	■ OPTION	Post FML - Phase d'enrobage: - Réactivité moins importante du vin - Travail sur plusieurs mois - Débits utilisés 0 à 5mL/L/mois en fonction de la matrice et de l'objectif - Eviter à tout prix la production d'oxygène dissous.	
Dose		12	cc/l Jusqu'à ouverture aromatique = PILOTAGE SENSORIEL (ODEUR)
Durée		3	MOIS
TEMPERATURE DE CONSIGNE		12 à 14 °C si Micro-oxygénation	
Maîtrise de la durée d'élevage	● OUI		
Si OUI, critères de décision d'arrêt			
Si OUI, durée		janv-00	mois MINI