





Potentiel de maturité « intermédiaire » vinifié en vin de garde			
Réalisation		Valeurs	Méthodes ou Commentaires
<b>DATE DE RECOLTE</b>			
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
<b>TRAITEMENT DE LA VENDANGE</b>			
<b>RECOLTE et TRANSPORT</b>			
Intégrité des baies	●	OUI	
Gestion température	●	OUI	
Température consigne		< 20	°C
<b>RECEPTION VENDANGE</b>			
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	<b>Absence</b> si thermo-vinification
Si OUI, critères de décision			Sulfitage ou Biocontrôle
Si OUI, dose SO2		4	g/hl
Si OUI, Période d'apport			Encuvage
<b>TRAVAIL PREFERMENTAIRE:</b>			
<b>SANS TRAVAIL PREFERMENTAIRE</b>	●	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	
<b>FERMENTATION ALCOOLIQUE</b>			
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		<a href="http://www.vignevin.com">www.vignevin.com</a> (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	<a href="http://www.vignevin-sudouest.com">www.vignevin-sudouest.com</a> (formulaire-calcul/chaptalisation) <b>En fonction norme annuelle en vigueur</b>	
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			
<b>GESTION DE L'EXTRACTION EN FA</b>			
<b>CONDUITE SANS OPERATION FERMENTAIRE</b>			
Gestion durée d'extraction	<input checked="" type="checkbox"/> OUI		
SI OUI, Indicateurs suivis		10 JOURS MINIMUM <b>A valider par la dégustation</b> (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.) <b>A confirmer par la dégustation.</b>	
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	
<b>PRESSURAGE</b>			
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	
<b>ASSEMBLAGE DE RE-EQUILIBRAGE</b>			
Elimination des lots non conformes Si OUI, critères de décision	⊘ NON		
Gestion du Rééquilibrage entre lots	⊘ NON		
Réincorporation des presses	⊘ NON		
<b>ELEVAGE PRE-FML</b>			
Maîtrise du profil température	● OUI		
Température consigne	20	°C	
Gestion de la Turbidité	● OUI		
Valeur maximale	150	NTU	
Oxygénation	● OUI	<b>Phase de structuration:</b> - 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 <b>50ml/L/Mois</b> pendant 5 jours ou <b>en fonction des dégustations</b> , puis, si besoin, diminuer la dose (1/2) ,jusqu'aux <b>Cumul Maximum de 14 cc/L/mois</b> et par <b>validation par dégustation</b> .	
Durée		1	mois max, arrêt avant FML, pilotage par la dégustation
Utilisation de morceaux de bois œnologiques	■ OPTION		
<b>FERMENTATION MALO-LACTIQUE</b>			
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 → <b>Calcul</b> : <a href="http://www.vignevin-sudouest.com">www.vignevin-sudouest.com</a> <b>OU</b> <a href="http://www.oenodev.com">www.oenodev.com</a>	
correspondance dose SO2 Actif		mg/L actif	
<b>ELEVAGE</b>			
Gestion des températures	● OUI		
Température consigne	10-16	°C	
Protection O <sub>2</sub> pendant élevage	● OUI	Avec lies + ouillage	
Micro-oxygénation	■ OPTION	<b>Post FML - Phase d'enrobage:</b> - 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 <b>MINI</b>