




## Potentiel de maturité « intermédiaire » vinifié en vin de printemps.

Réalisation	Valeurs		Méthodes ou Commentaires				
<b>DATE DE RECOLTE</b>							
<b>Cadre de l'étude: Potentiel raisin intermédiaire (caractérisé par la présence d'une phase neutre aromatique.)</b>							
Détermination Pic Aromatique	●	OUI	OAD DYOSTEM fenêtre fruit frais				
Type aromatique	Feuille de cassis, poivron vert, pyrazines, methoxypyrazine						
TAVP arrêt de chargement	10,5 - 11,5		% 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	■	OPTION	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	THERMO-VINIFICATION (En prévision d'assemblage)		●	OUI	Si utilisation en vue d'un assemblage à adapté en fonction du matériel utilisé lors de l'utilisation.
<b>Maîtrise des Températures</b>	⊗	NON	Maîtrise des Températures		●	OUI	rappel: <70 °C Pour les vins BIO
<b>Température consigne</b>			Température consigne		70 - 80		°C
<b>Analyse extraction (Dégustation presses)</b>	⊗	NON	Analyse extraction (Dégustation presses)		●	OUI	
<b>Gestion de la Turbidité</b>	⊗	NON	Gestion de la Turbidité		●	OUI	
<b>Valeur minimale</b>			Valeur minimale		100		NTU
<b>Valeur maximale</b>			Valeur maximale		300 -400		NTU

## Potentiel de maturité « intermédiaire » vinifié en vin de printemps.

Réalisation	Valeurs		Méthodes ou Commentaires				
<b>FERMENTATION ALCOOLIQUE</b>							
Mise en œuvre d'un levurage (exogène)	■	OPTION		Mise en œuvre d'un levurage (exogène)	●	OUI	Levurage réalisé à l'encuvage pour THERMO-VINIFICATION
Choix des Levures	■	OPTION	Oeno/Technicien conseil ou Liste IFV	Choix des Levures	●	OUI	Oeno/Technicien conseil ou Liste IFV
Si OUI, Type		<a href="http://www.vignevin.com">www.vignevin.com</a> (rubrique: outil en ligne)		Si OUI, Type		<a href="http://www.vignevin.com">www.vignevin.com</a> (rubrique: outil en ligne)	
Gestion des nutriments fermentaires	●	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	●	OUI	<a href="http://www.vignevin-sudouest.com">www.vignevin-sudouest.com</a> (formulaires-calcul/chaptalisation)				
TAV TOTAL		12,5	% vol (TITRE ALCOOMETRIQUE MAXIMUM après enrichissement) Norme CDC AR, SR et SC				
Maîtrise du profil thermique	●	OUI					
Description		20 à 25	°C				
Contrôle de la cinétique fermentaire	●	OUI	suivi quotidien (tableau + courbe)				
Oxygénation PAR CLIQUEUR	●	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 ou par Remontage	●	OUI					
Nombre		0,5 vol 2 fois à 1050 et à 1020					
Dose		5	mg/L du Vmax jusqu'à 85% de la Fa				
Durée		FA					
Utilisation de morceaux de bois œnologiques	■	OPTION					
Type		AU CHOIX					
Dose			g/hl				
Durée							
<b>GESTION DE L'EXTRACTION EN FA</b>							
<b>CONDUITE SANS OPERATION FERMENTAIRE</b>				<b>THERMO-VINIFICATION</b> (En prévision d'assemblage)			
Gestion durée d'extraction	●	OUI		Gestion durée d'extraction	⊗	NON	
SI OUI, Indicateurs suivis		macération courte 5 à 6 jours <b>A valider par la dégustation</b> (couleur, structure souvent sous estimée à cause des sucres)		SI OUI, Indicateurs suivis			
SI OUI, Concentration maximale		45	IPT max	SI OUI, Concentration maximale			IPT
Mise en Œuvre Délestage(s)	⊗	NON		Mise en Œuvre Délestage(s)	⊗	NON	
Nombre				Nombre			
Fréquence				Fréquence			
Mise en Œuvre Remontage(s)	●	OUI	en fonction de la dégustation	Mise en Œuvre Remontage(s)	⊗	NON	
Fréquence		2 x 0,5 Vol/jour jusqu'à IPT = 30 (4jours) puis 1 X 0,5 vol/jour jusqu'à décuvage (2jours)		Fréquence			
Description		Sans aération					
Oxygénation	⊗	NON		Oxygénation	⊗	NON	
Type		Micro-oxygénation					
Dose de départ			ml/L	Dose de départ			ml/L
Cumul			ml/L	Cumul			ml/L

## Potentiel de maturité « intermédiaire » vinifié en vin de printemps.

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, rafle 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>ASSEMBLAGE DE RE-EQUILIBRAGE THERMO-VINIFICATION</b>			
Elimination des lots non conformes Si OUI, critères de décision	●	OUI	
Gestion du Rééquilibrage entre lots	●	OUI	
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	<u>Phase de structuration:</u> - 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 ETHANAL
Dose		Commencer au réglage <b>50ml/L/Mois</b> pendant 5 jours ou en fonction des dégustations, puis, si besoin, diminuer la dose (1/2) jusqu'aux <b>Cumul Maximum de 10 cc/L/mois</b> et par validation par dégustation.	
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>OUI</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, 12 °C MINI SI MICRO-OXYGENATION
Protection O <sub>2</sub> pendant élevage	●	OUI	Avec lies + ouillage
Micro-oxygénation	●	OUI	<u>Post FML - Phase d'enrobage:</u> - 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		2 à 3	cc/l/mois jusqu'à ouverture aromatique = PILOTAGE SENSORIEL (ODEUR)
Durée		3	mois maxi
TEMPERATURE DE CONSIGNE		12 à 14 °C si Micro-oxygénation	
Maîtrise de la durée d'élevage	●	OUI	
Si OUI, critères de décision d'arrêt		Ouverture aromatique, sinon décision économique	
Si OUI, durée		3 à 5	mois