

## Potentiel de maturité « maturation lente » vinifié pour ASSEMBLAGE des vins de printemps

Réalisation	Valeurs	Méthodes ou Commentaires			
<b>DATE DE RECOLTE</b>					
Cadre de l'étude: Potentiel raisin maturation lente (caractérisé par l'absence arôme)					
Détermination Pic Aromatique	● OUI	OAD DYOSTEM maturation lente			
Type aromatique	neutre				
TAVP arrêt de chargement	< 10,5	% vol			
Suivi Analytique des éléments d'équilibre	● OUI				
AT	4 a 5	g/L d'H2SO4			
pH	de 3,4 à 3,8				
Degrés potentiel	> 13	% vol			
dégustation des baies	● OUI				
Arôme de la baie	neutre				
Astringence de la pellicule	Tanins secs				
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</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	⊘ NON	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		<b>THERMO-VINIFICATION</b> ( 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		<b>Maîtrise des Températures</b>	● OUI	Rappel: <70 °C pour les vins BIO
<b>Température consigne</b>		°C,	<b>Température consigne</b>	70 - 80	°C,
<b>Analyse extraction (Dégustation presses)</b>	⊘ NON		<b>Analyse extraction (Dégustation presses)</b>	● OUI	
<b>Gestion de la Turbidité</b>	⊘ NON		<b>Gestion de la Turbidité</b>	● OUI	
<b>Valeur minimale</b>		NTU	<b>Valeur minimale</b>	100	NTU
<b>Valeur maximale</b>		NTU	<b>Valeur maximale</b>	300 -400	NTU

## Potentiel de maturité « maturation lente » vinifié pour ASSEMBLAGE des vins 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	4 jours puis écoulage			
Description		28 - 35	°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	⊘	NON				
Nombre						
Dose CUMUL			mL ou cc/L/mois			
Durée						
Utilisation de morceaux de bois œnologiques	●	OUI				
Type		AU CHOIX				
Dose		2 à 4	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 très courte 4 jours puis écoulage		SI OUI, Indicateurs suivis		
SI OUI, Concentration maximale		30	IPT	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		Mise en Œuvre Remontage(s)	⊘ NON	
Fréquence		2 x 1 Vol/jour jusqu'à IPT = 30 (4jours)		Fréquence		
Description		Sans aération		Description		
Oxygénation	⊘	NON		Oxygénation	⊘ NON	
Type		Micro-oxygénation		Type		Micro-oxygénation
Dose de départ			m/L	Dose de départ		m/L
Cumul			m/L	Cumul		m/L

## Potentiel de maturité « maturation lente » vinifié pour ASSEMBLAGE des vins de printemps

Réalisation	Valeurs		Méthodes ou Commentaires		
<b>PRESSURAGE</b>			<b>PRESSURAGE</b>		
Limitation de la trituration	●	OUI		Limitation de la trituration	⊘ NON
Sélection des presses	●	OUI	Réincorporation de P1 et P2 en fonction de leur qualité	Sélection des presses	⊘ NON
Dégustation presses			Eviter caractère foin sec, rafle végétal	Dégustation presses	
<b>ASSEMBLAGE DE RE-EQUILIBRAGE</b>			<b>ASSEMBLAGE DE RE-EQUILIBRAGE THERMO-VINIFICATION</b>		
Elimination des lots non conformes Si OUI, critères de décision	⊘	NON		Elimination des lots non conformes Si OUI, critères de décision	● OUI
Gestion du Rééquilibrage entre lots	⊘	NON		Gestion du Rééquilibrage entre lots	● OUI
Réincorporation des presses	⊘	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	⊘	NON			
Type					
Dose					
Durée					
Utilisation de morceaux de bois œnologiques	●	OUI			
<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		
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//mois jusqu'à ouverture aromatique = PILOTAGE SENSORIEL (ODEUR)		
Durée		3	mois maxi		
TEMPERATURE DE CONSIGNE			12 à 14 °C SI MICRO-OXYGENATION		
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		