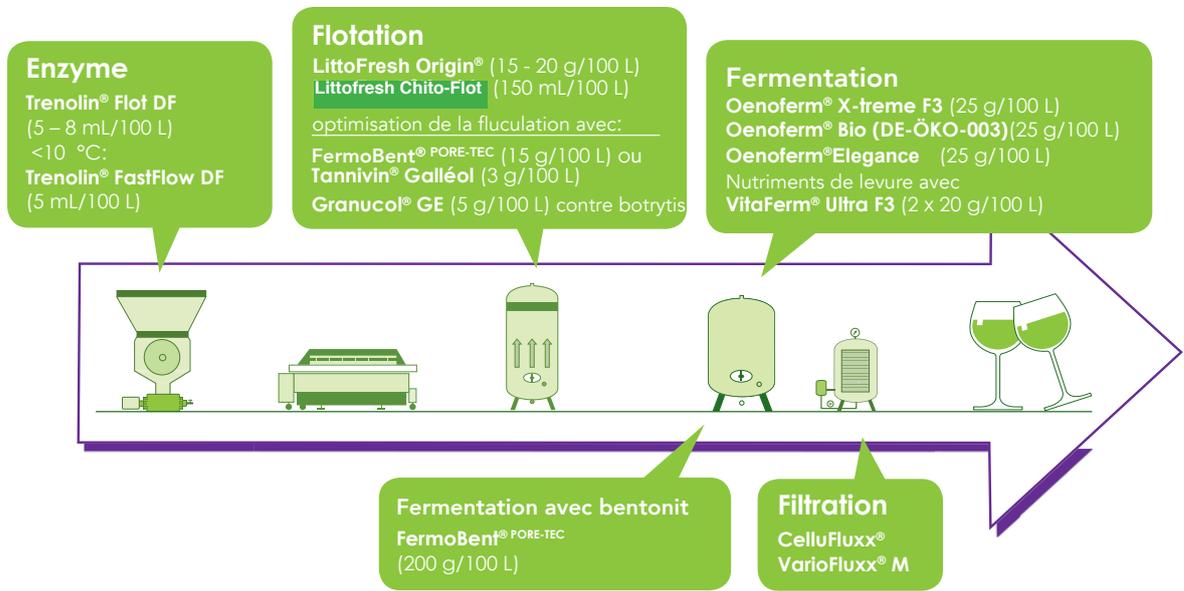


# Plan de vinification 2020 - wengertechnologie.ch

Raisins sains		Problèmes de pourriture	
<b>Sur vendange VFE ou sous pressoir</b>			
10g/100kg VinProtect ou 5-10g/100kg Kadifit (sulfitage en poudre) 12.5 ml/hl Sulfonium 40 3-8ml/100kg Trenolin®SuperPlus, -Mash ou -Rosé sur la vendange VFE		20g/100kg VinProtect ou 10-15g/100kg Kadifit (sulfitage en poudre) ou 12.5-20 ml/hl Sulfonium 40	
<b>Moût en cuve</b>			
3-5 ml/hl Enzymage avec Trenolin: Trenolin®Flot, Trenolin®SuperPlus, Trenolin®FastFlow DF ou Trenolin®Frio DF attendre 1 à 2h avant ajout de bentonite 10 g/hl Granucol®GE		4-8 ml/hl Enzymage avec Trenolin®Flot, SuperPlus ou Trenolin® Frio DF Dans le moût → attendre 1-2h 10 g/hl Granucol®GE → par % pourriture 1 g/hl	
<b>Clarification, réduction polyphénols, sans caséine</b>			
50 ml/hl ou 50 g/hl Mostgelatine CF (liquide) ou 5-15 g/hl OenoPur (poudre) ou 20-40 g/hl Granucol®BI ou LittoFresh Most ou Rosé 		100-200 ml/hl Mostgelatine CF (liquide) ou 50-100 g/hl OenoPur (poudre) ou 10-40 g/hl Granucol®BI ou 40-80 g/hl LittoFresh Most ou Rosé 	
<b>Stabilisation protéique avec bentonite</b>			
50-100 g/hl Fermobent, Mostrein, CarboTec GE		50-150 g/hl Fermobent/Mostrein/CarboTec GE	
<b>Débouillage statique par sédimentation ou par centrifugation</b>			
<b>Moût blanc</b>		<b>Vendange rouge (mac. pelliculaire)</b>	
<b>Clarification par flottation</b>		<b>Enzymage/tannissage/chips</b>	
50-100 ml/hl LiquiGel® flot (liquide) ou 100-200 ml/hl LittoFresh Chito-Flot Flottation ou débouillage	 	1-4 ml/100 kg Trenolin Xtract ou 3-10 ml/100 kg Trenolin® rouge (liquide) ou 50-300 g/hl Saury chips Saveur granulé ou 2-20 g/hl Tannivin® Structure	
<b>Stabilisation protéique avec bentonite (si pas déjà fait)</b>			
50-150 g/hl Fermobent			
<b>Levurage (levures F3) </b>			
20 g/hl Levures Oenoferm®, Elegance, X-treme, Bouquet, Chardonnay, Oenoferm Bio, Pink etc.		20 g/hl Levures Oenoferm® Icone, Be-Red, Pinot Type, Color, Structure, Oenoferm	
<b>Mobilisateurs de levure</b>			
20 g/hl VitaDrive® Arome ou VitaDrive F3			
<b>Activateurs de levures</b>			
(2x) 15-30 g/hl VitaFerm® Ultra F3, Vitamon® CE F3 ou Vitamon® combi, Vitaferm® Bio ou 50-100 ml/hl Vitamon liquid (selon déroulement de la fermentation ou carence en matières azotées)			
<b>Corps/Volume</b>		<b>Stabilisation couleur/volume</b>	
10-30 g/hl MannoRelease		30-40 g/hl OenoRed	
<b>Fermentation malolactique</b>			
BiStart® SK11, SK55 ou série Malostar (bactéries) 20 g/hl BiStart® Nutri (nutriments)			
<b>Enzyme clarification/filtration (pendant la FML)</b>			
Pour traitement préventif 5 ml/hl Trenolin filtro Problème de pourriture/filtration 10-20 ml/hl Trenolin filtro Pour une augmentation d'arôme Trenolin bouquet 10ml/hl et/ou Trenolin sur Lies 2-5 ml/hl 			
<b>Sulfitage après FML avec Kadifit, SO<sub>2</sub> 50% en poudre (K<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)</b>			
10 g/hl Kadifit = 50 - 75 mg/l SO <sub>2</sub> 33-50 ml/hl Solution Sulfureuse P15		10 g/hl Kadifit evtl. à rajouter en 2x 33-50 ml/hl Solution Sulfureuse P15	



**Fil de conduite pour un processus devinification avec LittoFresh Origin/Littofresh liquide**

Pour un effet de flottation optimal nous vous recommandons le rajout de FermoBent et de Tannivin Galléol, surtout lors de taux pH élevé

Processus	Produit			Dosage
	<b>Erbicel® Bio</b> 	Gélatine certifiée bio pour flottation du mût et la clarification	poudre	5-15 g/100 L
	<b>Oenoferm® Bio Selektion Klingelberg</b> 	L'original! Levure certifiée bio, sélection dans les vignes du Markgraf de Baden	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (var) <i>bayanus</i> , Tolérance alcool: 16,5% vol Idéal pour vin mousseux	Vin: 20-25 g /100L Mousseux: 30 g/100 L
	<b>Oenoferm® Be-Red</b> <b>NEU</b> 	Levure pour vins rouges pour l'élaboration de vins rouges structurés et intenses en couleur	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (var) <i>bayanus</i> , Tolérance alcool: 15,5% vol	20-40 g/100 L
	<b>PuroCell O</b> <b>NEU</b> 	Préparation de paroi cellulaire de levures, certifié bio, améliore l'activité des levures, fort pouvoir d'adsorption vis-à-vis de substances limitant la fermentation	100% organique. poudre	Préventif : 10-20 g/100 L dans le mût ou contre un arrêt de fermentation: 30-40 g/100 L
	<b>VitaFerm® Bio</b> 	Nutriment pour levures, certifié bio, pour l'amélioration de la fermentation alcoolique	100% organique. naturellement riche en acides aminés et microéléments	20-30 g/100 L
	<b>SweetGum Bio</b> 	Gummi arabicum, certifié bio, pour la stabilisation et l'amélioration du mouth-feeling	Liquide, extrait de acacia seyal	40-100 ml/100 L

La diminution complète de pectine, qui est une condition préalable pour une flottation réussie, peut être détectée rapidement et simplement avec un test alcool

**Test alcool**

- mettre 5 ml du jus dans une éprouvette (lors de boissons avec beaucoup de jus, mettre un peu plus)
- rajouter 5 mL ethanol (96 %)
- mélanger doucement, ne pas secouer !
- observer les bulles qui montent rapidement/ attendre quelques minutes



**Détection de pectine**

- Une couche flottante de gel montre une teneur importante en pectine
- Des bulles montant tranquillement sont une indication de pectine restant



Image A : Test d'alcool pour la détermination de pectine restant dans le mût. La couche de gel flottante dans l'échantillon du mût montre que l'enzymage était insuffisant. Un enzymage supplémentaire de la flottation est nécessaire.

**Conseils**

Si après le test alcool il reste du pectine, il faut suivre la marche:

- Prolonger la durée de pose
- Enzymage supplémentaire
- Lors de basses températures - utilisation de l'enzyme Trenolin Frio, qui est plus résistant au froid