

Vinification macération beaujolaise classique Vin Rouge

Hygiène, Récolte et Transport

- **Hygiène** maîtrisée (sceaux, bennes, pompes...)
- **Etat sanitaire** : tri de la vendange (à la parcelle ou au chai)
- **Récolte** : vendanges manuelles (grappes entières)

Réception Vendange

→ **à chaque benne** : réaliser un prélèvement de raisins afin d'avoir un échantillon représentatif de la cuve finale pour réaliser l'analyse de mout (sucres, TAVP, AT, pH, azote assimilable)

→ **Sulfitage** à l'encuvage : 3 à 5 g/hl (selon état sanitaire) et **levurage** (20g/hl) le lendemain après désulfitage

OU

→ **Levurage** dès le premier arrivage de vendange (20 g/hl) pour coloniser le milieu

→ **Selon analyse** : correction de l'acidité (acide tartrique) du jus de fond de cuve pour ajuster le pH vers pH 3.4 – 3.5 (sécuriser le milieu)

Fermentation alcoolique

- **Température** : départ à 18-20°C pour atteindre rapidement entre 25 et 30°C
- **Ajuster l'azote** : important pour un bon déroulement de la FA, choix de l'activateur (minéral et/ou organique) et moment de l'ajout selon carence initiale (en début de FA et/ou à -30 points de densité)
- Possibilité d'**enzymier** (24h après Levurage) : Viazym extract (2mL/hL de jus estimé) ou Lysis First (2 g/hl de jus estimé)
- **Aération** : à densité de départ -30 points
- **Suivi densité** : 2 fois/jour et **extraction** de la couleur et des tanins (remontage, délestage)
- **Chaptalisation** : si besoin, vers d1010 (garder une marge pour affiner après pressurage et fractionner l'apport pour faire durer la cuvaison)
- **Décuvage et pressurage** : en fonction de la dégustation et du profil souhaité
- **Tanisage** : en fonction de la structure du vin et pour stabilisation de la couleur : 15 à 20 g/hl de Similioak ou 10 g/hl de Sublistab
- **Analyse** complète après décuvage : attention bien homogénéiser jus de tire et jus de presse avant de prendre l'échantillon
- Si fin de **FA languissante** : apport de 20 g/hl d'écorce de levure **OU** re-levurage après pressurage 20 g/hl (Selectys La Marquise ou DV10)
- **Analyse** complète à la fin de la FA et soutirage en vue de la FML

FML

- **Température** : entre 18 et 20°C
- **Surveillance** rigoureuse : AV, FML, Brett
- **Ensemencement** en bactéries lactiques sélectionnées (choix de la souche selon analyse) pour réduire la phase de latence (possibilité d'ensemencer à d1010 si la FA se déroule bien)
- FML terminée, **soutirage et sulfitage** à 3g/hL

Préventif Brett :

- Collage préventif KTS FA 20 g/hl avant levurage
- Dégustation régulière et contrôle microscope pendant FA
- Sniff Brett fin FML, Cytométrie de flux 3D*, phénols traces*
- Collage préventif KTS contrôle avant élevage

Hygiène drastique :

- Nettoyage et désinfection du matériel chaque fin de journée
- Rinçage du matériel de vendange plusieurs fois par jour, entre cuves
- Nettoyage et désinfection entre chaque opération en élevage

*Analyse réalisée en sous-traitance.