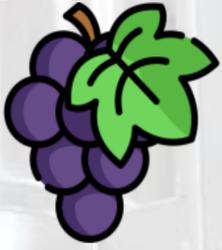




Les vinifications au Centre du Rosé

Stéphane MIROUFE et Lucie GELÉ

Le Centre du Rosé
le goût de la recherche



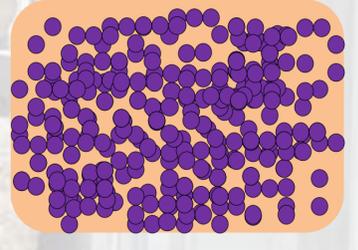
Vendange en grappes entières



Repos au froid
Durée : 24 h
Température : 16 °C



Egrappage / Foulage
CO₂ : 2 x 250 g
Enzyme : 4 g / 100 kg
SO₂ : 2,5 g / 100 kg
Inertage de la maie et de la cuve



Macération
Durée : [2 - 6] h
Température : 16 °C



Levurage
Levure à 20 g / hL
Activateur de levure
Levure profil thiol
Levure profil ester



Débourbage
Durée : 24 h
Température : 12 °C
NTU finale : [50 - 150]
Apport de DAP si
Nass < 100 mg / L



Stabulation sur bourbes
Durée : 8 j
Température : 4 °C
NTU : 150

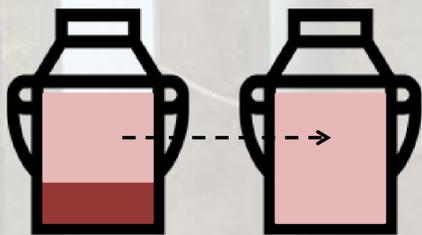


Pressurage
CO₂ : 2 x 250 g
SO₂ : 2,5 g / 100kg
Inertage à l'azote

Fermentation Alcoolique
Température : 18 °C - 14 °C



Aération
Nutrition
Apport de DAP si
Nass < 100 mg / L



Soutirage
SO₂ : 5 g / hL
Température : 12 °C



Contrôle SO₂ n°1
SO₂ : ajusté à 25 mg / L
Température : 12 °C



Contrôle SO₂ n°2
Si 1^{er} contrôle SO₂
Inférieur à 15 mg / L
SO₂ : ajusté à 25 mg / L
Température : 12 °C



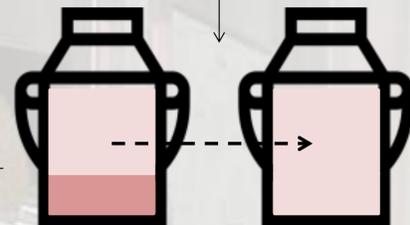
Contrôle SO₂ n°4
SO₂ : ajusté à 30 mg / L
Température : 12 °C



Collage
Bentonite
Stabilisation protéique
Température : 12 °C



Contrôle SO₂ n°3
SO₂ : ajusté à 30 mg / L
Température : 12 °C



Soutirage
Inertage à l'azote
Aération si besoin
Température : 12 °C



Mise en Bouteille
Filtration : 3 µm et 1 µm
Stabilisation tartrique
CO₂ : ajusté à 600 mg / L
Inertage à l'azote au bouchage

La vinification classique

La vinification Profil Thiols

La vinification Profil Ester