



Livret pratique

## GESTION DES FAIBLES VOLUMES

Les conséquences de mauvaises conditions climatiques sur la diminution des rendements sont souvent multiples.

Outre l'impact direct des accidents météorologiques (dégâts de la grêle, coulure liée à la pluie durant la floraison), la forte pression en maladies cryptogamiques engendre souvent des pertes de rendements secondaires, dues aux réponses physiologiques de la vigne (millerandage, etc) ou à des erreurs liées aux traitements phytosanitaires.

Face à la demande du marché, les producteurs sont alors confrontés à de faibles volumes qu'il convient donc de valoriser au maximum par un itinéraire technique optimal.



**Avec de faibles rendements, les objectifs suivant devront guider le vinificateur :**

- ◆ Optimiser l'extraction quantitative des jus
- ◆ Valoriser toutes les fractions de jus (importance des presses)
- ◆ Limiter toute perte en volume lors de l'itinéraire technique
- ◆ Améliorer la qualité globale des vins



### FAIBLE VOLUME DE VENDANGE : ÉTAPES CLEFS DE LA VINIFICATION

VIN	PROBLÉMATIQUE	MOYEN	SOLUTION LA-NOVOZYMES
	Optimiser l'extraction des jus	Enzymage précoce	Gamme Vinozym® (FCE) ou Vinocrush® Classic
	Limiter les actions mécaniques d'extraction (faible ratio jus/parties solides > tanins de pépins)		
	Traiter les fractions de presses	Collage sur moût	GreenFine®Must ou Polymix®/Polymix®Natur'
	Optimiser la clarification des moûts	Enzymage	Novoclear Speed® ou Vinclear® classic
	Conditions fermentaires souvent difficiles	LSA performante + protection / nutrition	Gamme Excellence® + Oenostim®
	Manque de maturité d'un millésime tardif	Polysaccharides	Natur'Soft®
	Disponibilité rapide des vins sur le marché	Enzyme d'élevage	Vinotaste® Pro



## 1) OPTIMISER L'EXTRACTION DES JUS :

**But :** améliorer le rendement en jus et réduire le coût global de l'extraction



### L.A SOLUTIONS

De manière générale, l'utilisation précoce d'enzymes :

En macération pelliculaire

- ◆ Réduit jusqu'à **30 %** la **durée** de macération

Au pressurage

- ◆ Optimise tous les paramètres du pressurage (rendement, qualité, coût)
- ◆ Augmente jusqu'à **15 %** le **rendement du pressurage**
- ◆ Amplifie le **potentiel aromatique** : libération rapide des précurseurs d'arômes
- ◆ Facilite la **clarification** tout au long de la vie du vin

1. **Vinocrush® Classic** - 2 à 4 mL/100 kg

2. **Vinozym® FCE** - 2 à 4 g/100 kg ou **Vinozym® Ultra FCE** - 2 à 4 mL/100 kg

En effet, pour le vinificateur soucieux d'augmenter son rendement en jus tout en **minimisant le risque de mauvais goût**, l'utilisation d'enzymes **purifiées en cinnamoyl estérase - FCE** pour « *free of cinnamoyl esterase* » est nécessaire.

EXTRACTION

## 2) OPTIMISER LA CLARIFICATION DES MOÛTS :

**But :** clarifier rapidement et efficacement les moûts



### L.A SOLUTION

**Novoclair® Speed** (granulé) - 0,5 à 1 g/hL

- ◆ Améliore jusqu'à **60 %** le **rendement** de l'équipement de clarification
- ◆ Réduit jusqu'à **50 %** le volume de **bourbes** : augmente les rendements en jus

Si une enzyme d'extraction a été utilisée, la dose peut être diminuée de 50 à 100%.

CLARIFICATION

## 3) VALORISER LES PRESSES :

**But :** optimiser quantitativement et organoleptiquement les moûts de presse



### L.A SOLUTION

**Produits de la gamme Greenfine® / Polymix / Polymix Natur** - 10 à 80 g/hL

- ◆ Diminution de la turbidité des moûts de presse
- ◆ Meilleure compaction des bourbes
- ◆ Élimination d'une partie des polyphénols oxydés et oxydables
- ◆ Meilleure netteté aromatique

PRESSES

#### 4) SÉCURISER LA PHASE FERMENTAIRE :

**But :** en association avec une nutrition azotée adaptée, il convient de sécuriser la FA dans des conditions souvent difficiles en utilisant un « starter » et une LSA performante



FERMENTATION

##### L.A SOLUTIONS

1. **Starter :** Oenostim® - 30 g/hL + **LSA :** gamme Excellence® - 20 g/hL

2. **azote organique :** Optiflore® 0\* - 30 g/hL

- ◆ Nutriment organique **complexe** facilitant les **fins de FA**
- ◆ Renforce la **viabilité** des cellules en **détoxifiant le milieu**



\*Consultez notre application Oenosolutions pour assurer une bonne gestion de la nutrition azotée

#### 5) RENDRE RAPIDEMENT LE VIN DISPONIBLE SUR LE MARCHÉ :

**But :** optimiser l'élevage en raccourcissant sa durée pour les préparer rapidement à la mise



ÉLEVAGE

##### L.A SOLUTION

**VinoTaste® Pro** - 4 à 10 g/hL

- ◆ Clarification rapide des vins : **durée de l'élevage** réduite jusqu'à **20 %**
- ◆ Augmente la **complexité** aromatique et accentue la **rondeur** du vin



### ITINÉRAIRE TECHNIQUE EN ROUGE

#### 1) OPTIMISER L'EXTRACTION DES JUS :

*Extraction mécanique*

**But :** augmenter le rendement et la qualité (couleur, arômes) des jus



EXTRACTION

##### L.A SOLUTION

**Vinozym® Vintage FCE** - 3 à 4 g/hL

- ◆ Améliore jusqu'à **20 %** l'extraction et la stabilisation de la **couleur**
- ◆ Améliore le **profil aromatique** global
- ◆ Optimise l'extraction des **tanins pelliculaires** de qualité et des **polysaccharides**
- ◆ Augmente le rendement en **jus de goutte** jusqu'à **10 %** à l'écoulage
- ◆ Diminue jusqu'à **30 %** la **durée** de macération

Extraction mécanique

**But : améliorer les procédés d'extraction des vins de circuit court**



### L.A SOLUTION

**Vinocrush® Classic - 3 à 4 mL/100 kg**

- ◆ Complète l'extraction, augmente le rendement au pressurage
- ◆ Facilite le pressurage et la clarification

## 2) SÉCURISER LA PHASE FERMENTAIRE :

**But : en association avec une nutrition azotée adaptée, il convient de sécuriser la FA dans des conditions souvent difficiles en utilisant un « starter » et une LSA performante**



### L.A SOLUTIONS

**1. Starter : Oenostim® - 30 g/hL + LSA : gamme Excellence® - 20 g/hL**

Afin de garantir le succès de la FA, le milieu doit être optimal pour les levures pendant la FA : l'idéal est une réhydratation avec Oenostim® pour sécuriser les cinétiques de fermentation.

**2. azote organique : Optiflore® O\* - 30 g/hL**

- ◆ Nutriment organique **complexe** facilitant les fins de FA
- ◆ Renforce la **viabilité** des cellules en **détoxifiant le milieu**
- ◆ Apporte des **acides aminés essentiels** aux bactéries lactiques



\*Consultez notre application Oenosolutions pour assurer une bonne gestion de la nutrition azotée

Sécuriser la FML par un ensemencement avec une **bactérie lactique sélectionnée**, qui permettra un enclenchement et une **réalisation rapide de la FML**, parfaitement maîtrisée.

**3. bactérie : Oeno 1 ou Oeno 2 - 1 g/hL**



## 3) VALORISER LES PRESSES :

**But : optimiser les fractions de presse sur les aspects de clarification, de stabilité microbiologique et organoleptique**



### L.A SOLUTION

**VinoTaste® Pro - 8 à 10 g/hL**

- ◆ Mise au propre du vin grâce à une clarification rapide
- ◆ Augmente la complexité aromatique et accentue la rondeur du vin

**Greenfine® Press - 20 à 80 g/hL**

- ◆ Diminution de la turbidité
- ◆ Amélioration de la stabilité de la matière colorante
- ◆ Diminution des populations levuriennes et bactériennes
- ◆ Suppression des notes végétales et amères

**Enobois® - voir gamme**

- ◆ Diffusion rapide et progressive des composés volatils
- ◆ Diminution de la perception du végétal
- ◆ Apport de matière, rondeur et sucrosité