



PROTOCOLES DE VINIFICATION DES ROSÉS

TROIS ITINÉRAIRES CIBLÉS POUR FAÇONNER LES STYLES DE ROSÉS.

	1	2	3
RAISINS 	ROSÉ PÂLE	ROSÉ FRUITÉ COULEUR INTERMÉDIAIRE	ROSÉ COLORÉ ET STRUCTURE
PRESSURAGE 	Pas de macération RAPIDASE® EXTRA PRESS	Macération courte 1 à 6 heures RAPIDASE® EXPRESSION AROMA	Macération longue 6 - 24 heures* RAPIDASE® FRESH BERRY
CLARIFICATION 	Pressurage direct Pressurage doux (premières fractions uniquement), contrôle strict de l'O ₂ , collage Stabulation à froid RAPIDASE® EXPRESSION AROMA	Pressurage Pressurage doux Contrôle strict de l'O ₂ , collage	Pressurage Pressurage doux fractions plus structurées possibles (P1-P2), contrôle de l'O ₂
FERMENTATION 	Flottation contrôlée ou débourbage statique Objectif : 80-120 NTU Rapidase Flotation ou Clear si nécessaire (test pectine) FERMIVIN® TS28 AR2 NATUFERM® Bright ANCHOR® ALCHEMY I ALCHEMY II THIOLBLOOM	Flottation contrôlée ou débourbage statique Objectif : 100-150 NTU Rapidase Flotation ou Clear si nécessaire (test pectine) FERMIVIN® VINEAE 4F9 E73 NATUFERM® Fruity ANCHOR® WE 372 THIOLBLOOM	Flottation contrôlée ou débourbage statique. Objectif : 150-200 NTU Rapidase Flotation ou Clear si nécessaire (test pectine) FERMIVIN® VINEAE P21 XL NATUFERM® Fruity 15-20 °C Si FML : en co-inoculation MALOFERM® MaLOFerm duo Fide ANCHOR DUET® DUET AROM
ÉLEVAGE / MISE EN BOUTEILLE 	EXTRAFERM® D'fend RAPIDASE® VINOFAST FINAL TOUCH® 	EXTRAFERM® D'fend RAPIDASE® VINOFAST FINAL TOUCH® 	RAPIDASE® VINOFAST FINAL TOUCH®
	Profil aromatique : Toujours frais : thiols, agrumes, tension, ou notes amyliques (type banane)	Profil aromatique : Floral, fruits rouges	Profil aromatique : Fruits rouges plus mûrs, notes vineuses, plus structuré

* Note sur la saignée : ce style peut également être obtenu en soutirant 5-15 % du jus d'une cuve de macération rouge avant fermentation.
05/2026