

VINIFICATION DES ROSÉS SECS

OBJECTIF : FRAÎCHEUR, RONDEUR ET FRUITÉ, L'EXUBÉRANCE SANS AMERTUME

La protection des raisins et du jus contre l'oxydation (sulfitage fractionné, neige carbonique...) est indispensable pour conserver le fruité.

Si saignée ou macération, la température de macération conseillée est de 12 à 15°C.

Sulfitage et débourage avec enzymage indispensables même après une saignée.

Le levurage est impératif.

La température de FA souhaitable est de 15 à 18°C jusqu'à 1005, laisser monter jusqu'à 22°C ensuite au maximum.

L'oxygénation à 1060 et l'addition d'élément azoté ou d'activateur permettent une fermentation régulière.

Il faut absolument éviter les goûts de réduit :

- vendange à maturité.
- apports de SO₂ adapté et décalé de 8 h au moins avec le levurage.
- mettre les lies en suspension régulièrement durant la FA.
- à la fin de la FA, en l'absence de réduit, attendre 2 à 4 jours et sulfiter à l'abri de l'air (3 à 5 g/hl).