

VINIFICATION DES CHENINS FRUITÉS SECS TENDRES

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

Maturité : raisins sains (absence de pourriture) et mûrs (au moins 12% alcool de potentiel naturel),

Pressurage : allonger les maintiens en pression et limiter les rebêchages. Ecarter les fins de presse. Eviter les triturations.

Débourbage soigné, voire double : obtention d'un jus légèrement voilé, mais pas transparent (100 NTU). Enzymage impératif pour les vendanges issus de machine.

T° de fermentation : commencer à 15°C, à 1005 laisser monter à 18-20°C.

Assurer une fermentation régulière :

- levurage et activateurs de fermentation conseillés.
- aérer vers 1060 la totalité de la cuve et n'hésitez pas à mettre les lies en suspension régulièrement durant la FA.

Limiter les oxydations en inertant avec du CO₂ la vendange et les cuves.

Sulfitage raisonné et fractionné (benne + sortie du pressoir) : ne pas dépasser 5 g/hl.

Quand l'équilibre sucre/acide/alcool est atteint, soutirer à l'air, refroidir et 48 h après soutirer de nouveau à l'abri de l'air et sulfiter selon les sucres de 4 g/hl à 6 g/hl.