

# GESTION DU SO<sub>2</sub> SUR LES VINS BLANCS ET ROSÉS

## VINS BLANCS TYPE SAUVIGNON, MUSCADET OU VINS ROSÉS

OBJECTIF : ÉVITER L'OXYDATION POUR PROTÉGER LE POTENTIEL AROMATIQUE.

### Récolte :

La température de récolte doit être la plus fraîche possible. Ne pas hésiter à vendanger la nuit.

	VENDANGES SAINES	VENDANGES ALTÉRÉES
<b>RÉCOLTE MANUELLE</b> Sulfitage à la sortie du pressoir	3 à 5 g/hl	5 à 7 g/hl
<b>RÉCOLTE MÉCANIQUE</b> Sulfitage à la vigne	(uniquement pour des vendanges chaudes) 3 g/hl	5 g/hl
Sulfitage à la sortie du pressoir	3 à 5 g/hl	3 g/hl

Sur vendange, on conseille l'utilisation de carboglace, certes plus coûteux mais qui préserve mieux la vendange (le SO<sub>2</sub> a un effet dissolvant)

### Vinification :

Toujours pour préserver le potentiel aromatique, s'assurer de la bonne régularité de la fermentation alcoolique (aération, nutriments ...).

Attendre quelques jours après la fin de la F.A. pour soutirer et sulfitier. Fin F.A. et selon le pH :

pH	Sulfitage (g/hl)
3	3 à 4
3,30	4 à 5
> 3,30	5 à 7

Toujours contrôler la qualité de l'apport (homogénéité de la répartition, conformité par rapport à la dose souhaitée) par un dosage du SO<sub>2</sub> libre

### Elevage :

Essayer de maintenir des teneurs en CO<sub>2</sub> les plus élevées possible (> 1200 mg/l) en évitant l'apparition des odeurs de réduction. Maintenir des températures inférieures à 15°C.

Le SO<sub>2</sub> libre en fonction du pH ne doit pas descendre en-dessous de 15 mg/l.

### Elevage sur lies :

Les lies doivent être les plus fines possible et la remise en suspension régulière.

Ne pas descendre en-dessous de 10 à 15 mg/l de SO<sub>2</sub> libre pour des températures inférieures à 15°C.

Quand les températures s'élèvent, la teneur en SO<sub>2</sub> libre doit être voisine de 20 mg/l.

### Mise en bouteilles :

• Vins < 1 g/l de glucose+fructose : 30 mg/l +/- 5 mg/l. Dans le muscadet ces doses de SO<sub>2</sub> sont préconisées pour des teneurs en glucose+fructose allant jusqu'à 2,5 g/l

• Vins > 1 g/l de glucose+fructose : 35 mg/l +/- 5 mg/l (+ éventuellement sorbate).

Une filtration pauvre en germes est conseillée.

### Mise en bib :

• Vins < 1 g/l de glucose/fructose : 35 mg/l +/- 5 mg/l.

• Vins > 1 g/l de glucose/fructose : 40 mg/l +/- 5 mg/l (+ éventuellement sorbate).

### Vrac :

Etre vigilant sur la dose de SO<sub>2</sub> libre avant tout enlèvement en vrac par citerne.

La teneur ne doit pas être inférieure à 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre.

# VINS BLANCS TYPE CHENIN

OBJECTIF : AVOIR UN VIN STABLE.

## Récolte :

La température de récolte doit être la plus fraîche possible. Ne pas hésiter à vendanger la nuit.

	VENDANGES SAINES	VENDANGES ALTÉRÉES
RÉCOLTE MANUELLE Sulfitage à la sortie du pressoir	2 à 3 g/hl	5 g/hl
RÉCOLTE MÉCANIQUE Sulfitage à la vigne	/	3 g/hl
Sortie du pressoir	4 à 5 g/hl	3 à 5 g/hl

## Vinification :

### • VINS SECS :

S'assurer de la bonne régularité de la fermentation alcoolique (aération, nutriments...).

Attendre quelques jours après la fin de la F.A. pour soutirer et sulfiter.

Sulfiter à 3 g/hl.

### • VINS À SUCRES RÉSIDUELS :

Pour muter et ajuster la dose de SO<sub>2</sub> à incorporer, il est impératif de réaliser un test de combinaison (se mettre en relation avec votre laboratoire).

Vous pouvez limiter les doses de SO<sub>2</sub> en utilisant le froid, la filtration tangentielle ... Pour plus de précision sur le mutage, référez-vous aux *Cahiers Itinéraires ITV France novembre 2005*.

**Elevage :** Pour des vins secs maintenir une teneur de SO<sub>2</sub> libre de 15 à 20 mg/l et pour des vins à sucres résiduels de 25 à 30 mg/l.

### Mise en bouteilles :

• Vins < 1 g/l de glucose/fructose : 20 à 25 mg/l.

• Vins > 1 g/l de glucose/fructose : 35 à 45 mg/l selon le pH, l'alcool.

Une filtration pauvre en germes est conseillée.

### Mise en bib :

• Vins < 1 g/l de glucose/fructose : 25 à 30 mg/l.

• Vins > 1 g/l de glucose/fructose : 40 à 50 mg/l + sorbate.