

# GESTION DU SO<sub>2</sub> SUR LES VINS ROUGES

OBJECTIF : PRÉSERVER LE FRUIT ET ASSURER LA STABILITÉ.

## Récolte :

	VENDANGES SAINES	VENDANGES ALTÉRÉES
RÉCOLTE MANUELLE Sulfitage à la sortie de l'éraffoir	3 à 5 g/hl	Réaliser un tri très sévère ou réfléchir à une vinification de rosé en pressurage direct
RÉCOLTE MÉCANIQUE Sulfitage à la vigne	3 g/hl	
Sulfitage à la cave	2 à 4 g/hl	

Le niveau de sulfitage du moût doit être adapté en fonction de la maturité et en particulier du pH :

pH	Sulfitage (g/hl)
3,3 - 3,4	4 - 5
3,5 - 3,7	4 - 7
3,8 - 3,9	7 - 9

**Vinification** : s'assurer de la bonne régularité des fermentations alcooliques (aération, nutriments...) et surveiller le déclenchement de la F.M.L. pendant la F.A. Après la F.M.L., attendre quelques jours avant de réaliser un soutirage à l'air. Sulfiter entre 3 et 5 g/hl.

**La pratique d'un sulfitage RAISONNE de la vendange, associée à la maîtrise du bon déroulement de la FA, permet de réduire les populations de Brettanomyces.**

Concernant l'action du sulfitage sur les brettanomyces référez-vous à « *Brettanomyces et phénols volatils* ». Le cahier itinéraire d'ITV France n°12 de juillet 2006 et « *Maîtrise des déviations organoleptiques de caractère phénolé* » fiche technique réalisée par l'ITV 37, le GDVV 37, le GDDV 49, et les chambres d'agriculture 41,44.

**Élevage** : Contrôler et réajuster régulièrement le SO<sub>2</sub> libre durant l'élevage. Maintenir pendant la période hivernale des teneurs de l'ordre de 15 mg/l de SO<sub>2</sub> libre en fonction de la structure (tanins, alcool...). Quand les températures remontent, maintenir des valeurs de 20 à 25 mg/l de SO<sub>2</sub> libre.

**Mise en bouteille** : 25 mg/l

**Mise en bib** : 30 mg/l