

Protocole résumé de préparation d'un vin de base pour élaboration de vins mousseux "méthode traditionnelle" :

Choix du (des) cépages :

Blancs : Sur cépages aromatiques, attention à réception-pressurage, sinon vieillissement rapide

Noirs : En blancs, rosés ou rouges. Attention à réception-pressurage

Assemblages :

Blancs : finesse, fruité et légèreté

Rouges : charpente et fruité

Maturité : 75 à 85°Oechslé

Vendanges : Vendange manuelle, en caissettes, sans tasser le raisin, par temps froid (surtout pour les blancs de noirs). Trier (surtout le pourri sec). Éviter toute trituration et macération de la vendange.

Réception : Peser la vendange pour les calculs de fractionnement au pressurage.
Pour un pressoir de 35 hl. max. 1800 Kg de vendange.
Chargement manuel du pressoir, rapidement par la porte située au 2/3 de la hauteur puis en haut pour finir.
Ne jamais tasser le raisin.

Pressurage : 1800 kg de vendange = environ 100 l. jus d'écouleur
environ 900 l. de cuvée
environ 300 l. de tailles
environ 150 l. d'asséchage

Le jus d'écouleur et les tailles sont éventuellement à coller et à utiliser pour assemblage sur d'autres vins.

La cuvée sert à l'élaboration.

Le jus d'asséchage est de très mauvaise qualité...

Traitement du moût :

Stabilisation fractionnée sous le pressoir de 0 à 40 mg./l. de SO₂ pour les blancs et 50 mg./l. pour les noirs, sur vendange saine (100 mg./l. si on ne désire pas faire de FML.)

0,5 g./hl. enzymes pectolitiques pour clarification

Tannissage éventuel pour les blancs

Collage éventuel (état sanitaire, dégustation du moût)

Débourage, levurage (levure de type neutre)

1^{ère} Fermentation : Fermentation à température maîtrisée (environ 20° C.)
Jusqu'à fin des sucres puis transvasage.

2^{ème} Fermentation : Pied de cuve malo avec bactéries sélectionnées pour
les pH bas.

Stabilisations : 1^{ère} stabilisation à 40 mg./l. de SO₂
Refroidir, collage éventuel.
Préfiltration.
Stabilisation tartrique, 6 semaines sur vin brillant à –
2°C.
Stabilisations chimiques, tenir les vins à 20 mg./l. de
SO₂ libre.

**Pour toutes précisions ou compléments d'informations, n'hésitez pas à nous
contacter**

