



€

0

PROCESS DE VINIFICATION AU MEILLEUR COÛT

Bergerac 26/08/25



Objectifs

▪ **Eco : les indispensables**

- ☞ Qualité des jus
- ☞ Assurer la fermentation alcoolique
 - ☞ Départ franc; cinétique fermentaire régulière

▪ **Repère: Pour aller plus loin**

- ☞ Faciliter l'extraction des arômes et des polyphénols
- ☞ Apport de complexité / support de fruit

1

Objectifs	Produit	Dose	ECO	REPERE
Protection	SO2 Carboglace	5g/hl 300g/hl	0,03€	0,03€ 0,78€
Macération pelliculaire	Enzyme	3g/hl	/	0,18€
Clarification	Enzyme	1g/hl	0,06€	
Révélation des thiols	Enzyme	5g/hl	/	0,80€
Collage (traitement des polyphénols oxydables)	Pois/pvpp/Bentonite...	30g/hl	0,10€	0,45€
Levurage	Levure	20g/hl	0,35€	0,85€
	Préparateur	20g/hl		0,45€
Nutrition	Azote minérale Azote organique	20g/hl 20g/hl	0,06€	0,06€ 0,40€
Bois ou Tanin (support de fruit)	Copeaux ou Tanins	100g/hl ou 2g/hl	/	0,30€
TOTAL Berguac 26/08/25			0,60€/hl	2,62 à 4,30€/hl

Process Rouge

Objectifs	Produit	Dose	ECO	REPERE
Protection	SO2 Bioprotection/Bioacidification	5g/hl 10g/hl	0,03€	0,03€ 0,90€
Extraction	Enzyme	3g/hl		0,18€
Bois ou Tanins	Granulat mixte Ou tanins	200g/hl Ou 3-4g/hl		0,55€
Levurage	Levure	20g/hl	0,35€	0,85€
	Réhydratateur	20g/hl		0,45€
Nutrition	Azote minérale Azote organique	20g/hl 20g/hl	0,06€	0,06€ 0,40€
FML	Bactérie lactique (co-inoculation)	1 dose/100hl		1,7 à 2,6€
TOTAL			0,44€/hl	2,52€ à 5,00€/hl

3