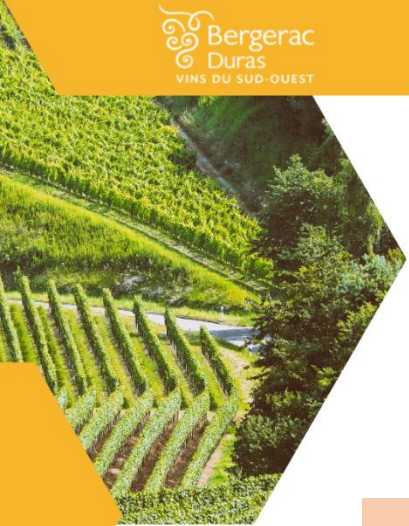




MAITRISE DES COÛTS DE VINIFICATION

LA JOURNEE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

4 mars 2026



Objectifs

- **ITINERAIRE 1 :**
Les indispensables

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

- **ITINERAIRE 2 :**
Coûts maîtrisés

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



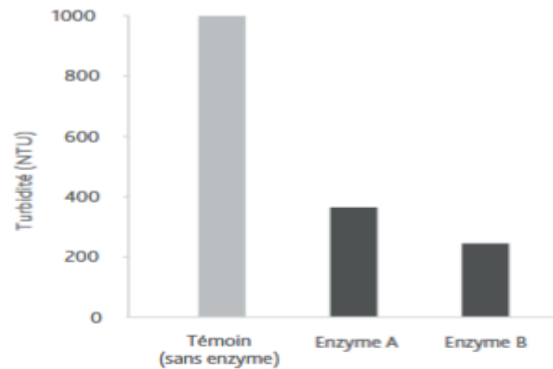
Process blanc

Objectifs	Produit	Dose	1	2
Protection	SO2 Carboglace (inertage)	5g/hl 200g/hl	0,06€	0,06€ 0,80€
Macération pelliculaire	Enzyme	3g/hl	/	0,48€
Clarification	Enzyme	1g/hl	0,14€	
Révélation des thiols	Enzyme	5g/hl	/	0,45€
Collage (traitement des polyphénols oxydables)	Pois/pvpp/Bentonite...	30g/hl	0,10€	0,64€
Levurage	Levure	20g/hl	0,70€	0,85€
	Préparateur	20g/hl		0,54€
Nutrition	Azote minérale	20g/hl	0,20€	0,20€
	Azote organique	20g/hl		0,40€
Bois ou Tanin (support de fruit)	Copeaux ou Tanins	100g/hl ou 1g/hl	/	0,50€
TOTAL			1,20€/hl	3,17 à 4,92€/hl



Enzymes

Turbidité après 3 heures de sédimentation
Jus de Chardonnay (20°C)



Coûts maîtrisés

Potentiel aromatique:
variétal ou amylique (- de réduction)

Les indispensables

Meilleur rendement jus

+5-10% au pressurage

Clarification

=> netteté, gain de temps, frigories

Process blanc

Objectifs	Produit	Dose	1	2
Protection	SO2 Carboglace (inertage)	5g/hl 200g/hl	0,06€	0,06€ 0,80€
Macération pelliculaire	Enzyme	3g/hl	/	0,48€
Clarification	Enzyme	1g/hl	0,14€	
Révélation des thiols	Enzyme	5g/hl	/	0,45€
Collage (traitement des polyphénols oxydables)	Pois/pvpp/Bentonite...	30g/hl	0,10€	0,64€
Levurage	Levure	20g/hl	0,70€	0,85€
	Préparateur	20g/hl		0,54€
Nutrition	Azote minérale	20g/hl	0,20€	0,20€
	Azote organique	20g/hl		0,40€
Bois ou Tanin (support de fruit)	Copeaux ou Tanins	100g/hl ou 1g/hl	/	0,50€
TOTAL			1,20€/hl	3,17 à 4,92€/hl



Collages

Coûts maîtrisés

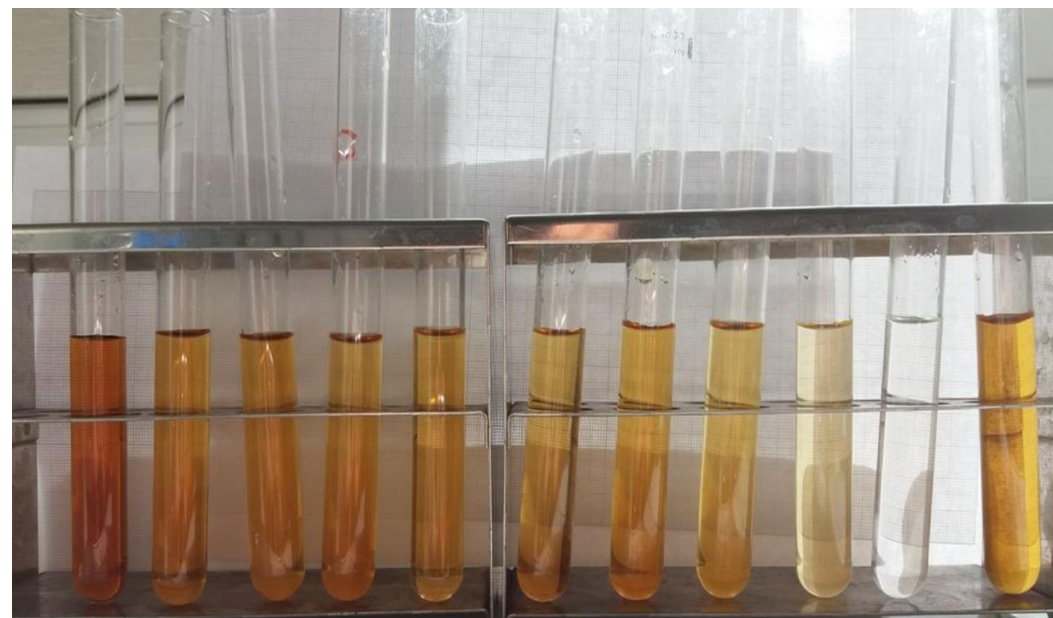
Elimination des polyphénols et
composés oxydables

Finesse aromatique

Les indispensables

Rendement en jus débourbé ou vin fini

Déprotéinisation plus efficace



Process blanc

Objectifs	Produit	Dose	1	2
Protection	SO2 Carboglace (inertage)	5g/hl 200g/hl	0,06€	0,06€ 0,80€
Macération pelliculaire	Enzyme	3g/hl	/	0,48€
Clarification	Enzyme	1g/hl	0,14€	
Révélation des thiols	Enzyme	5g/hl	/	0,45€
Collage (traitement des polyphénols oxydables)	Pois/pvpp/Bentonite...	30g/hl	0,10€	0,64€
Levurage	Levure	20g/hl	0,70€	0,85€
	Préparateur	20g/hl		0,54€
Nutrition	Azote minérale	20g/hl	0,20€	0,20€
	Azote organique	20g/hl		0,40€
Bois ou Tanin (support de fruit)	Copeaux ou Tanins	100g/hl ou 1g/hl	/	0,50€
TOTAL			1,20€/hl	3,17 à 4,92€/hl



Fermentation alcoolique

Coûts maîtrisés

Levure sélectionnée selon le profil

=> ester, thiol...

Préparateur de levure (- de stress)

Nutrition azotée minérale et **organique**

(AA=>spécifique à une gamme aromatique)

Aération/O₂

Les indispensables

Levurage à 20 g/hl

Nutrition azotée **minérale**

Aération



Process Rouge

Objectifs	Produit	Dose	1	2
Protection	SO2 Bioprotection/Bioacidification	5g/hl 4g/hl	0,06€	0,06€ 0,33€
Extraction	Enzyme	3g/hl		0,48€
Bois ou Tanins	Granulat mixte Ou tanins	200g/hl Ou 2g/hl		1,15€
Levurage	Levure	20g/hl	0,70€	0,85€
	Préparateur	20g/hl		0,54€
Nutrition	Azote minérale	20g/hl	0,20€	0,20€
	Azote organique	20g/hl		0,40€
FML	Bactérie lactique (co-inoculation)	1 dose/25hl		3,45€
TOTAL			0,96€	2,86 à 7,46€



Protection de la vendange

Les indispensables

SO₂ = assainir le milieu

Coûts maîtrisés

Objectif 1 : **vinification sans sulfite**

Bioprotection (occupation du terrain)

Objectif 2: **Acidification**

Bioacidification (production d'acide lactique
+ occupation du terrain)



Process Rouge

Objectifs	Produit	Dose	1	2
Protection	SO2 Bioprotection/Bioacidification	5g/hl 4g/hl	0,06€	0,06€ 0,33€
Extraction	Enzyme	3g/hl		0,48€
Bois ou Tanins	Granulat mixte Ou tanins	200g/hl Ou 2g/hl		1,15€
Levurage	Levure	20g/hl	0,70€	0,85€
	Préparateur	20g/hl		0,54€
Nutrition	Azote minérale	20g/hl	0,20€	0,20€
	Azote organique	20g/hl		0,40€
FML	Bactérie lactique (co-inoculation)	1 dose/25hl		3,45€
TOTAL			0,96€	2,86 à 7,46€



Fermentation alcoolique

Les indispensables

Levurage à 20 g/hl

Nutrition azotée **minérale**

Aération

Coûts maîtrisés

Levure sélectionnée selon le profil (arôme,
Fort degré, Maliquante..)

Préparateur de levure (- de stress)

Nutrition azotée minérale et **organique**

Aération/O₂

BOIS
Granulat/
Copeaux..



Process Rouge

Objectifs	Produit	Dose	1	2
Protection	SO2 Bioprotection/Bioacidification	5g/hl 4g/hl	0,06€	0,06€ 0,33€
Extraction	Enzyme	3g/hl		0,48€
Bois ou Tanins	Granulat mixte Ou tanins	200g/hl Ou 2g/hl		1,15€
Levurage	Levure	20g/hl	0,70€	0,85€
	Préparateur	20g/hl		0,54€
Nutrition	Azote minérale	20g/hl	0,20€	0,20€
	Azote organique	20g/hl		0,40€
FML	Bactérie lactique (co-inoculation)	1 dose/25hl		3,45€
TOTAL			0,96€	2,86 à 7,46€



FML

Les indispensables

Point critique: Bactérie lactique indigène
(AV, Brett..)

Coûts maîtrisés

Bactéries sélectionnée

Co-inoculation = adaptation rapide

Economie électrique





MERCI DE VOTRE ATTENTION