





RECETTES EN SAC



ALL-IN-ONE SOLUTION

*Pendant le coup de feu des vendanges, simplifions la vie de ceux qui travaillent !*

	Chêne	Ressuyage	Format	Couleur	Vinification	Dose g/l	Volume	Incorporation	Temps contact	Objectifs/Bénéfices	Coût indicatif €/hl
MINERAL	FR/US	36 mois +		Blanc sec/ Rosé	Traditionnelle	0,8 à 1	Jus	après débourbage	4 à 6 semaines	Apporter de la minéralité, de la fraîcheur et du volume	+/- 0,6
VINIFIZY 1	FR	36 mois +		Rouge	MPC/Thermomix	1,5 à 2,5	Vendange	à l'encuvage	Cuvaison	Fixer la couleur, apport de sucrosité, densifier la bouche, arrondir les tanins	+/- 1,3
VINIFIZY 2	FR/US	36 mois +		Rouge	Traditionnelle	1,5 à 2,5	Vendange	à l'encuvage	Cuvaison	Fixer la couleur, apport de sucrosité, densifier la bouche, arrondir les tanins, gommer les caractères végétaux	+/- 1,6
PRESSES	FR/US	36 mois +		Rouge	Toutes	1,5	Vin	sur presses	4 à 6 semaines	Gommer le côté "végétal" presses, arrondir les tanins	+/- 1,5

**Dose g/l**

Dose à moduler en fonction du :  
 - cépage  
 - type de vinification  
 - profil final souhaité  
 - résultat fini en cuve ou élément d'assemblage

**Conditionnement**

Sacs infusion nylon alimentaire de 10kg, prêts à l'emploi  
 Palettes de 600 kg

**Notre équipe d'œnologues reste disponible pour la mise en place de recettes personnalisées.**