

## PROTOKÓŁ WINIFIKACJI RONDO

Możliwa specyfika: niska zawartość antocyjanów, trudne pozyskiwanie antocyjanów i garbników ze skóry, niskiej jakości garbniki z pestek, wysokie ryzyko pozyskania cierpkości i zielonego / warzywnego charakteru.

### Zalecenia produktowe

Radykalnie szybkie zebranie i transport owocu z winnicy. Przewozić w koszach o udźwigu maks. 20kg.

Normalne odszypułkowanie ale starać się zgniatać owoce bardziej ostrożnie niż zazwyczaj.

SO<sub>2</sub> : dodać 5g/hl **SO<sub>2</sub>**

Taniny: dodawać partiami dla całkowitej proporcji 30 g/hl **TANIN VR SUPRA ELEGANCE** do kosza zgniataarki

Czipsy dębowe: dodać 1g/L **NOBILE BASE** + 0.5g/L **NOBILE AMERICAN BLEND**

**OBOWIĄZKOWO ZBIERAĆ RĘCZNIE**

**Delikatne Odszypułkowanie, bardzo delikatne zgniatanie i napełnianie zbiornika**

**Czipsy + Taniny**

### Szczegółne zalecenia produkcyjne

W szczególności zalecam zbiór bardzo wczesnym rankiem i zaprzestanie odbioru owoców do 11 rano. Przerabiane owoce koniecznie muszą być chłodniejsze ponieważ są przez to lepiej zabezpieczone przez utlenianiem. Taki zbiór pozwala zaoszczędzić czas i energię na schładzanie zbioru. Należy także starać się jak najszybciej przerobić owoc przywieziony do winiarni.

Przed i jak i po odszypułkowaniu najlepszą opcją dla każdego wina premium jest przesortowanie owoców celem oddzielenia niedojrzałych jak też części roślinnych. Tym niemniej bardzo zalecam obniżenie prędkości odszypułkowania jak też rozsuniecie szczęk zgniataarki dla łagodniejszego i miększego ściskania, które zawsze prowadzi do wyższej jakości.

Dodaj taninę, chipsy i SO<sub>2</sub> podczas przepompowywania do zbiornika fermentacyjnego tak, by dotarły tam już przemieszane z masą gronową i zabezpieczyły przed utlenianiem.

Przygotowane dla LAFFORT przez **François Botton** we współpracy z **Piotrem Stopczyńskim „Enologia”**

Enzymy : doda 3 g/hL **LAFAZYME HE GRAND CRU**

Drożdże: zaczyn 20 g/hL **ZYMAFLORE Xpure** +30 g/hL **SUPERSTART Blanc** w wodzie rehydracyjnej

Odżywka : 20g/ hL **NUTRISTART** do dodania w tym samym czasie co zaczyn

Temperatura robocza =25°C jako cel

Przy gęstości =1070 :

Taniny: dodać 20 g/hL **TANIN VR COLOR** dla kowalentnego powiązania z antocyjaninami i dla powiązania barwnika ale też z pewnością dla osiągnięcia struktury  
Odżywka: Dodaj 20 g/hL **NUTRISTART ORG** dla wzmożenia transportu cukru przez białka cukrowego w celu osiągnięcia właściwego poziomu przeżywalności drożdży.

Oczyszczanie soku z prasy: zalecam oczyszczać tylko część z prasy z 10 g/hL **VEGECOLL**

To oczyszczanie pozwoli uwolnić się od nadmiaru cierpkości i gorzkości wina z prasy jak też pozwoli na szybkie klarowanie z minimalną ilością osadu.

Po zakończonej fermentacji odczekać 24 do 48 godzin dla sklarowania największych cząstek i odciągnij.

Zazwyczaj odciążenie polega na użyciu otwartego zbiornika pośredniego tak, by przez pozbyć się większej części CO2. Ponadto jest to stymulujące dla FML, która jest beztlenowa ale mikroaerofilna.

Bakterie: Zaszczepić **LACTOENOS SB3** + 20 g/hL **MALOSTART**

Odżywka będzie stymulować start FML jak też utrzymywać temperaturę po FA, która będzie przyspieszać FML bez dodatkowego ogrzewania.



**Maceracja i Fermentacja**  
Temperatura=25°C

**Przepompowywanie / Delestage :**

Ekstrakcja tylko przez pierwszą połowę fermentacji

Zalecam 3 przepompowania całej objętości zbiornika dziennie aż gęstość osiągnie 1070. Przy gęstości 1070 zalecam delestage (rack and return) z niewielkim napowietrzeniem podczas którego można przeprowadzić dodanie Odżywki + Taniny VR COLOR. Po tym, zalecam tylko 1 przepompowanie na dzień jako, że będziemy już w fazie alkoholowej i alkohol będzie odgrywał rolę rozpuszczalnika.

Upewnić się, że temperatura pozostaje na 25°C pośrodku placaka a nie tylko na termometrze zbiornika podczas całej maceracji i fermentacji. **Jeśli zostaną postrzeżone jakiegokolwiek niedojrzałe nuty smakowe, należy odciągnąć i odcisnąć sok i dokończyć fermentację bez wytlóczyn.**

**Wino obciekowe**  
Wyciskanie

Łagodne wyciskanie i oddzielenie wina obciekowego od wina wyciskanego

Pozyskać najpierw wino obciekowe a następnie bardzo łagodnie wycisnąć grona dla pozyskania wina tłoczonego. Używać prasy membranowej dla tego etapu i przedkładać długie cykle tłoczenia z niskim ciśnieniem nad krótkie z wysokim : zostaną polepszone i zarówno jakość jak i wydajność. Trzymać wino z prasy osobno dla oddzielnych zabiegów przed połączeniem następnie z winem obciekowym.

**Koniec FA**  
Odciągnięcie

Już przy odciążeniu można zaszczepić bakterie w celu wypełnienia następnego kroku.

Na tym etapie wino z tłoczenia jest oczyszczone i może być połączone z winem obciekowym bez straty na jakości.

**Wino jest potencjalnie gotowe do leżakowania z dębem tak więc zdecydowanie zalecam złąć bezpośrednio do zbiornika z dębowymi wsadami przed uruchomieniem FML.**

**Fermentacja Malolaktyczna**  
z czipsami dębowymi lub klepkami

Zdecydowanie zalecam użycie wybranych bakterii dla zapewnienia, że nie będzie żadnych odchyłań w FML jak też dla zminimalizowania łączenia cząsteczek w winie. W konsekwencji możemy obniżyć poziom SO2 w winie.

Przygotowane dla LAFFORT przez **François Botton** we współpracy z **Piotrem Stopczyńskim „Enologia”**

Jeśli nastąpiła redukcja : wykonać małe napowietrzenie przy odciążeniu.

Enzym : dodaj 5 g/hL **EXTRALYSE**

## Odciągnięcie na koniec FML

Po zakończeniu FML, jest dobrze odczekać aż nastąpi naturalne klarowanie przez 2 dni i następnie przejść do odciążenia. Teraz powinniśmy pracować nad batonnage delikatnego osadu.

Na tym etapie powinniśmy aktywnie pracować nad środkiem podniebienia wina przez dodanie enzymu. Poruszać osad raz na tydzień.

### Czipsy NOBILE :

1g/l **NOBILE AMERICAN BLEND** +  
1g/L **NOBILE INTENSE**

lub

NOBILE bączki: **3g/l**

50%NOBILE block SENSATION +  
50%NOBILE block INTENSE

lub

NOBILE kępki: **1.5 kępka/hl**

50%NOBILE kępka SENSATION +  
50%NOBILE kępka INTENSE

## Leżakowanie (możliwości)

Na tym etapie, potrzebujemy zapewnić, że nie będziemy mieli żadnej nuty niedojrzałego owocu. Tą korektę można łatwo osiągnąć przez zastosowanie odpowiednich NOBILE do leżakowania, w postaci czipsów, bączków lub kępek (w zależności od segmentacji wina)

**DODAJ NAJLEPIJ PRZEZ URUCHOMIENIEM FML**

-