

## BIAŁA WINIFIKACJA – RIESLING

### Intensywne wyrażenie nut owocowych – bez FML

#### Zalecenia produktowe

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

Normalne odszypułkowanie ale nie zgniatać zbyt gęsto. Schłodzić owoce przez wymiennik do 10°C. Dodać suchy lód do pompy bezpośrednio pod sitem.

Enzymy : dodać 4 g/hL **LAFAZYME EXTRACT**

SO<sub>2</sub> : dodać 6 g/hL **SO<sub>2</sub>**

Taniny : dodawać stopniowo całość 5 g/hL **TANIN GALALCOL** do kosza zgniataarki

Konieczne skontaktuj swojego konsultanta enologa w celu opracowania właściwej strategii korekcji równowagi kwasowości moszczu/wina na tym etapie.

Enzym: dodać 1 g/hL **LAFAZYME CL**

4 godziny po dodaniu enzymu przejść do oczyszczania moszczu

Oczyszczanie: dodać 30 g/hL **POLYMUST PRESS** frakcji obciekowej  
dodać 50 g/hL **POLYMUST PRESS** frakcji tłoczonej

OBOWIĄZKOWO ZBIERAĆ RĘCZNIE

Delikatne odszypułkowanie, delikatne zgniatanie  
**MACERACJA**  
wypełnienie zbiornika z suchym lodem

24 godziny przy 10°C

**ZIMNE** wytlaczanie  
8°C

**ZARZĄDZANIE KWASOWOŚCIĄ**  
Całkowita kwasowość maks: 9g/l

**DEPEKTYNIZACJA**

**OCZYSZCZANIE**

**ZIMNA SEDYMENTACJA**  
12°C- 12 godzin MAX  
**CEL: 250 NTU**

Odciąganie i zaszczepianie drożdży

#### Szczególne 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 przed 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 cząstek roślinnych.

Tym niemniej bardzo zalecam obniżenie prędkości odszypułkowania jak też rozsuniecie szczęk zgniataarki dla łagodniejszego i miększego ściskania, uniknięcia utleniania na tym etapie.

W celu pozyskania jak największej ilości prekursorów aromatycznych przeprowadzimy kontaktową macerację skórki przez 24 godziny przy 10°C

Wytłaczanie będzie miało miejsce przy 8°C podczas 3 godzin maksymalnie, Zabezpieczyć grona w prasie suchym lodem lub gazem inercyjnym.

ODDZIELIĆ SOK OBCIEKOWY od SOKU z prasy

Postrzeżenie kwasów jest kluczowe dla równowagi wina.

Całkowita kwasowość zbioru idealnie nigdy nie powinna przekroczyć 9g/l. Skład zrównoważonej kwasowości to :

2/3 kwas winowy+ 1/3 kwas jabłkowy

Ten krok jest kluczowy z uwagi na utlenienie moszczu. Musimy zwiększyć ochronę przed utlenianiem i wykonać całkowitą zimną sedymentację jak najszybciej.

Dodamy wysoce skoncentrowane enzymy klarujące w celu całkowitej depeptynizacji soku w ciągu 4 godzin przy 10-12°C.

Konieczne należy przeprowadzić oczyszczanie moszczu w celu usunięcia kwasów fenolowych z moszczu przed fermentacją aby uniknąć zjawiska różowienia wina, aby nie złapać tioli, które chcemy wyprodukować i aby pozbyć się jakiegokolwiek gorzkości w oczyszczonym winie.

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

Drożdże: dodać 30 g/hL **SUPERSTART BLANC** do wody rehydracyjnej, zaszcześcić 20 g/hL of **ZYMAFLORE DELTA**

Odżywka : 20g/ hL **NUTRISTART ORG** dodać w tym samym czasie co inokulacja

Czipsy dębowe: 0.2 g/L **Nobile FRESH 24M granular** dodać w tym samym czasie co inokulacja

Temperatura robocza =16°C jako cel  
**Przy gęstości =1070 :**

Odżywka: Dodaj 20 g/hL **NUTRISTART ORG** dla wzmoczenia transportu cukru przez białka cukrowego w celu osiągnięcia właściwego poziomu przeżywalności drożdży.

Odżywka: Dodaj 30 g/hL **FRESHAROM** dla zapewnienia zachowanie wszystkich aromatów jakie będziemy pozyskiwać w czasie, leżakowaniu i aż do butelkowania.

Jak FA jest zakończona, należy odczekać 5 dni na sklarowanie większych cząstek i odciągnąć (składać się one będą głównie z drożdży).

Po odciążeniu ustabilizować za pomocą SO<sub>2</sub>

SO<sub>2</sub> : dodać 6 g/hL **SO<sub>2</sub>**

Enzym : dodać 5 g/hL **LAFAZYME AROM**



Fermentacja  
Temperatura=16°C

Jeśli ma być zachowany cukier resztkowy, spowolnić przez obniżenie temperatury po 1/2 FA schładzając zbiornik powoli do 8°-10°C. W dniu, kiedy chcemy zatrzymać FA, należy schłodzić szybko zbiornik do 0°C i odfiltrować

Koniec FA  
Odciągnięcie

Leżakowanie

Optymalizacja potencjału  
aromatycznego

Po odciążeniu, obie frakcje, obciekowa i tłoczona, mogą być połączone w tym samym zbiorniku przed uruchomieniem FA.

NA początku fermentacji należy dodać Nobile fresh granular 24M. Jest to dąb francuski w postaci granulatu, bez obróbki termicznej, który będzie używany tylko w trakcie fermentacji. Wypełni od środkowe podniebienie i zwiększy wrażenia z odkrywania nut owocowych. W celu posiadania maksymalnej ilości przeciwutleniaczy na końcu fermentacji alkoholowej i dla ochrony aromatów, dodamy Fresharom w pierwszej 1/3 fermentacji alkoholowej. Przyczyni się to także do lepszej struktury w ustach i łagodności środkowego podniebienia.

Na tym etapie, jest ważne aby sklarować wino przed stabilizacją na pomocą SO<sub>2</sub>: unikniemy w ten sposób wielu problemów z redukcją. Zalecam aby umożliwić naturalne sklarowanie zbiornika przez 5 dni po FA (zabezpieczyć zbiornik przez utlenianiem) i dodać SO<sub>2</sub> podczas odciążania zbiornika.

LAFAZYM® AROM posiada wysoce aktywną beta-glukozydazę, która umożliwi hydrolizę cukrów w końcowym etapie prekursorów terpenowych.

LAFAZYM® AROM ujawnia terpeny w białych winach w celu wzmocnienia intensywności aromatu. **2 tygodnie z Lafazym Arom, następnie stosujemy bentonit (min 10g/hl) w celu zatrzymania działania enzymu.**