



STATION ŒNOLOGIQUE DE SAVOIE

89 chemin de la Ficologne
73 190 ST BALDOPH

Tél. : 04 79 28 27 56

Fax : 04 79 28 27 16

cmc-savoie@institut-œnologique.com

Protocole de vinification d'un vin de base Blanc destiné à l'élaboration d'un Crémant de Savoie - 2015

Vous pourrez trouver toutes les informations concernant le cahier des charges des vins de Savoie « Crémant » en consultant sur le site internet de l'ODG Savoie : www.vindesavoie.net Espace Filière

ATTENTION : Un vin de base ne doit **JAMAIS contenir de SORBATE de POTASSIUM**, même en très faible quantité. Il est dégradé systématiquement par des bactéries en un composé aromatique qui sent le **GERANIUM** !

Pour un vin **AOP Savoie Blanc « Crémant »** => Nécessite après tirage, un *minimum de 12 mois avant commercialisation* ; dont **9 mois d'élevage minimum sur lies en bouteille avant dégorgement** (Mention d'étiquetage en cours de validation).

1. Les cépages et leur maturité

- $10^{\circ}5 < \text{Degré final} < 11^{\circ}3$ maxi (sans sucre résiduel)
- Si *Degré probable* $> 11^{\circ}3$: prévoir de bloquer la FA à 11° acquit (le reste du sucre non fermenté, en résiduel). Attention : ce type de vin risque de manquer d'acidité !
- Chaque cépage va donner des caractéristiques organoleptiques propres au vin de base. Nous pouvons vous conseiller dans le choix et l'assemblage de ces cépages (dans la limite du cahier des charges).

2. La cueillette et le transport.

- Récolte *vendange entière* obligatoire, et donc manuelle (caisse percée de 250 kg maxi, et peu chargée pour éviter le tassement).
- Hygiène de caisse indispensable : elles doivent être lavées après chaque déchargement.
- Présence de *mycélium sur les raisins à odeur de champignon frais* : **NOUS CONSULTER IMMEDIATEMENT.**
- Transport rapide vers le chai, et attente avant pressurage à l'abri (soleil, pluie...).
- Le raisin doit arriver « entier » dans le pressoir !

3. Le pressurage

- *Remplir le pressoir* en une fois (Ne pas faire de rotation de la cage en cours de remplissage pour égoutter le marc) en respectant les indications du cahier des charges (hauteurs de chute, convoyage des raisins).
- Ecarter le *jus d'auto pressurage* (qui coule des tapis et du pressoir lorsqu'on le charge : maxi 4 %, surtout si le raisin est souillé par de la terre ou d'état sanitaire dégradé).
- *Egouttage statique* 2 minutes avant de commencer le cycle. Faire un pressurage « type champenois » le plus doux possible (montée en pression lente par paliers / pression faible et croissante / peu de rebèche).
- Fractionnement des mouts : => les jus dit de « *cuvée* », obtenu en début de pressurage est plus acide (moins de potassium), plus sucré, moins bourbeux, et donnera des vins plus nets et droits.
=> des jus de « *taille* », obtenus après la 2^{ème} rebèche, ont moins de sucre mais surtout moins d'acidité (extraction de potassium), et à dominante végétale. Il faudra, autant que possible les coller et les débourber à part.



STATION ŒNOLOGIQUE DE SAVOIE

89 chemin de la Ficologne
73 190 ST BALDOPH

Tél. : 04 79 28 27 56

Fax : 04 79 28 27 16

cmc-savoie@institut-œnologique.com

Cf. exemple ci-dessous.

Vendange 2012 – Cépage Gringet récolte manuelle.

	Cuvée	Taille
AT g/L H ₂ SO ₄	6.30	4.70
Sucres / Densité	190.10	187.50
pH	3.04	3.25
Degré potentiel	11°3	11°1
Azote assimilable	120	110

- Maxi : 1.6 kg de pression sur pressoir pneumatique.
- Ecarter les fins de presses.

Ex. Pour un pressurage type « Champenois » de 4000 kg de vendange :

26 hl 52 (21 hl 32 Cuvée + 5 hl 20 Taille) + 1 hl auto pressurage (à écarter => distillation).

On obtiendra 50 % de la Cuvée à la 1^{ère} serre (soit 42 % du total Cuvée + Taille)

85 % de la Cuvée à la 2^{ème} serre (soit 71 % du total).

Cf en fin du document 3 exemples de programmes type « Champenois ».

4. Le sulfitage

- Si malo souhaitée :
5-6 g/hl SO₂ : vendange saine.
6-8 g/hl SO₂ : vendange botrytisée.
- Si la malo non souhaitée :
7-8 g/hl SO₂ : vendange saine.
8-9 g/hl SO₂ : vendange botrytisée

5. Teinte (cépages noirs)

- Pressurage d'autant plus soigné => éviter l'extraction de couleur et de polyphénols (macération, pressurage rapide).
- Si mout taché : collage sous le pressoir :
INOFINE V : 10 – 20 g/hl
ou **CARBION** : (noir décolorant : dose fonction de l'intensité de la tache – maxi 100 g/hl).

6. Débourbage

- Objectif de 100 NTU : soit un mout limpide.
- Débourber avec **INOZYME Terroir** (ajout sous le pressoir) de 1 à 2 gr/hl sur des moûts à 15 degrés maxi (NB : ne pas mettre SO₂ et **INOZYME T** en même temps). Ou **INOZYME Clear** si la vendange présente du botrytis.

- Faire un collage à la fin du pressurage :

Cuvées : **FRESHPROTECT / INOFINE V** : 10 à 30 g/hl => selon cépage et maturité.

Cuvées /Tailles selon cépage : **FRESHPROTECT** : 20 g/hl = vendange saine, « Cuvée ».
30-40 g/hl = vendange abimée / « Taille ».

Ou **POLYOXYL** : 20 à 40 g/hl => vendange abimée / pas mure.

- Soutirage très soigné, après 24 h mini (selon température et état sanitaire). Et avec *désoxygénation, ou à l'abri de l'air.*
- Le collage à la **bentonite déprotéinisante (même sur vin) n'est pas recommandé, sauf teneur en protéines très élevé sur vin, car elle diminue la tenue de la mousse.**



STATION ŒNOLOGIQUE DE SAVOIE

89 chemin de la Ficologne
73 190 ST BALDOPH

Tél. : 04 79 28 27 56

Fax : 04 79 28 27 16

cmc-savoie@institut-œnologique.com

7. La fermentation.

- Mettre en fermentation rapidement + *levurage* **IOC 18.2007** 20 gr / hl immédiatement après débourbage.
- *Azote assimilable* \geq 140 mg/L. Supplémenter si carence. Nous consulter pour le moment de l'ajout selon la forme d'apport et le fractionnement :

Azote Minéral pur : **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** ou **TITRES**
Azote Composé : **VITISTART**
Azote Organique : **ACTIVIT O**

- *Température FA* : Maintenir 18 °c, arrêter le contrôle de température à 1015-1010 de densité.
- *Ajout d'oxygène* (plus précis et quantifiable), ou *aération* au 1^{er} tiers de la FA : 1^{er} après perte de 15 pts densité, le 2nd le lendemain.
- *Densité et température* : relever 2 fois /jour (Anticipation des arrêts de FA).
- Si *vendange altérée, grêlée* : voir protocole spécifique de Pressurage / Débourbage / FA.

8. Fin de fermentation.

- Faire un contrôle de degré à densité de 1005 /1000.
- Sur vin de base : **Eviter de dépasser un degré final de 11-11°3 acquit sans sucre résiduel** (maxi 13° après prise de mousse).
- Selon l'*acidité totale* : Malo.
Ou Soutirage fin FA : 20 mg/L < SO₂ libre < 25 mg/L maxi en conservation cuve pleine.
- 4.20 < *Acidité Totale* < 5.10.
- *pH* > 3.05.
- Si *malo* souhaitée : soutirer et ensemer immédiatement en bactéries selon les paramètres analytiques du vin : **MAXIFLORE Elite** (pH > 3.10)
INOBACTER (pH < 3.10 ou conditions difficiles)
- « *Tailles* » : collage **INOFINE V**, **VINIPROTECT** ou **POLYOXYL** selon dégustation.
- *Désoxygéner* au cours des transferts (filtration, relogement, assemblage, passage au froid,...) ou selon l'état Oxydo-Réducteur du vin, afin de garder la fraîcheur de vos vins de base Crémant.

Ce protocole n'est pas rigide ; il faut l'adapter à vos conditions de production, vos cépages et au produit final que vous souhaitez obtenir.

Nous sommes à votre disposition pour plus de précisions sur un point particulier, à l'utilisation d'un produit œnologique de la gamme IOC, ou en cas de problème. **BONNES VENDANGES.**

Les produits œnologiques cités sont issus de la gamme de **IOC – Institut Œnologique de Champagne**
www.institut-œnologique.com



STATION ŒNOLOGIQUE DE SAVOIE

89 chemin de la Ficologne
73 190 ST BALDOPH

Tél. : 04 79 28 27 56

Fax : 04 79 28 27 16

cmc-savoie@institut-œnologique.com

Exemples de programmes Champenois ***Pressoir pneumatique à membrane latérale***

Extraction facile

Pression en g/cm² - Temps en secondes

<i>Pression/serre</i>	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
200	540	420	360				
400	480	420	420	360	300		
600	420	360	360	360	300	300	300
800	300	300	300	300	240	240	240
1000	300	300	240	240	240	240	240
1200	0	0	0	240	180	240	240
1400				0	0	180	180
1600						0	0
<i>Nb de rotation à la retousse</i>	1	2	2	3	3	4	-

Extraction normale

Pression en g/cm² - Temps en secondes

<i>Pression/serre</i>	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
200	540	420	360				
400	480	300	300	300	240		
600	300	360	360	300	240	240	240
800	360	420	360	300	300	240	240
1000	420	360	360	360	360	300	300
1200	300	300	300	300	360	360	360
1400				360	360	360	360
1600						300	300
<i>Nb de rotation à la retousse</i>	2	2	3	3	4	4	-

Extraction difficile

Pression en g/cm² - Temps en secondes

<i>Pression/serre</i>	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
200	540	420	360				
400	480	360	360	240	240		
600	480	420	420	300	240	240	240
800	480	480	420	420	360	240	240
1000	480	480	420	420	420	360	360
1200	300	300	300	420	420	420	420
1400				300	300	300	300
1600						300	300
<i>Nb de rotation à la retousse</i>	2	2	3	3	4	4	-