

Micro-oxygénation 101 - Notions de base



Wine Grenade

Wine Maturation – Redefined.

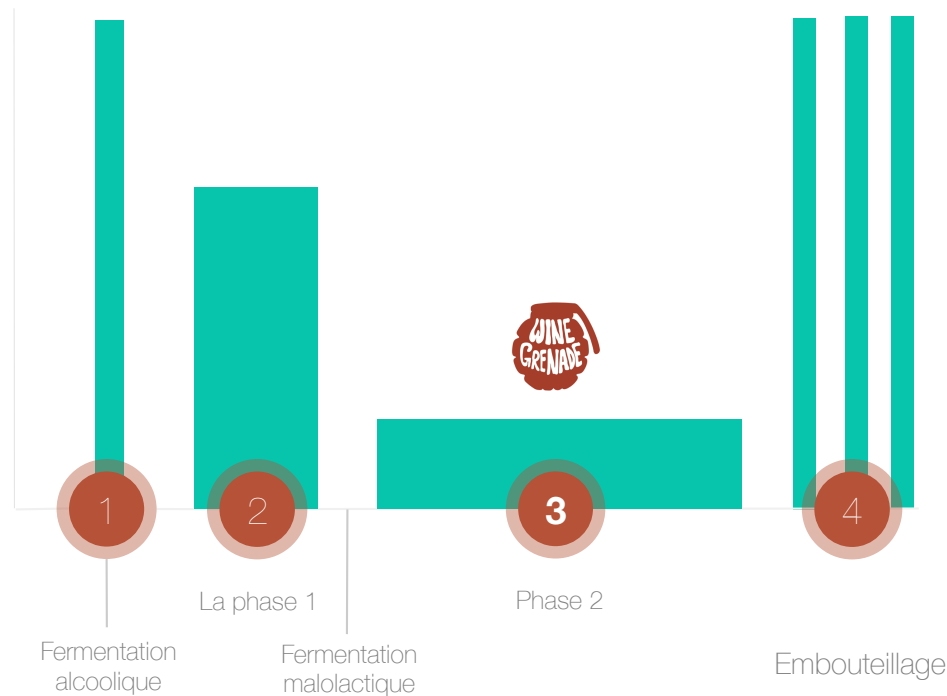
La Wine Grenade confère aux oenologues le **contrôle** et la **connaissance** nécessaires pour créer un excellent vin, année après année.

C'est de la micro-oxygénation, mais pas comme vous la connaissez. Notre processus breveté de diffusion de l'oxygène offre des résultats de maturation supérieurs avec un investissement moindre. Nos appareils intelligents, connectés par internet, ont été décrits comme un changement important dans la technologie de maturation des vins.



Quand faut-il micro-oxygéner?

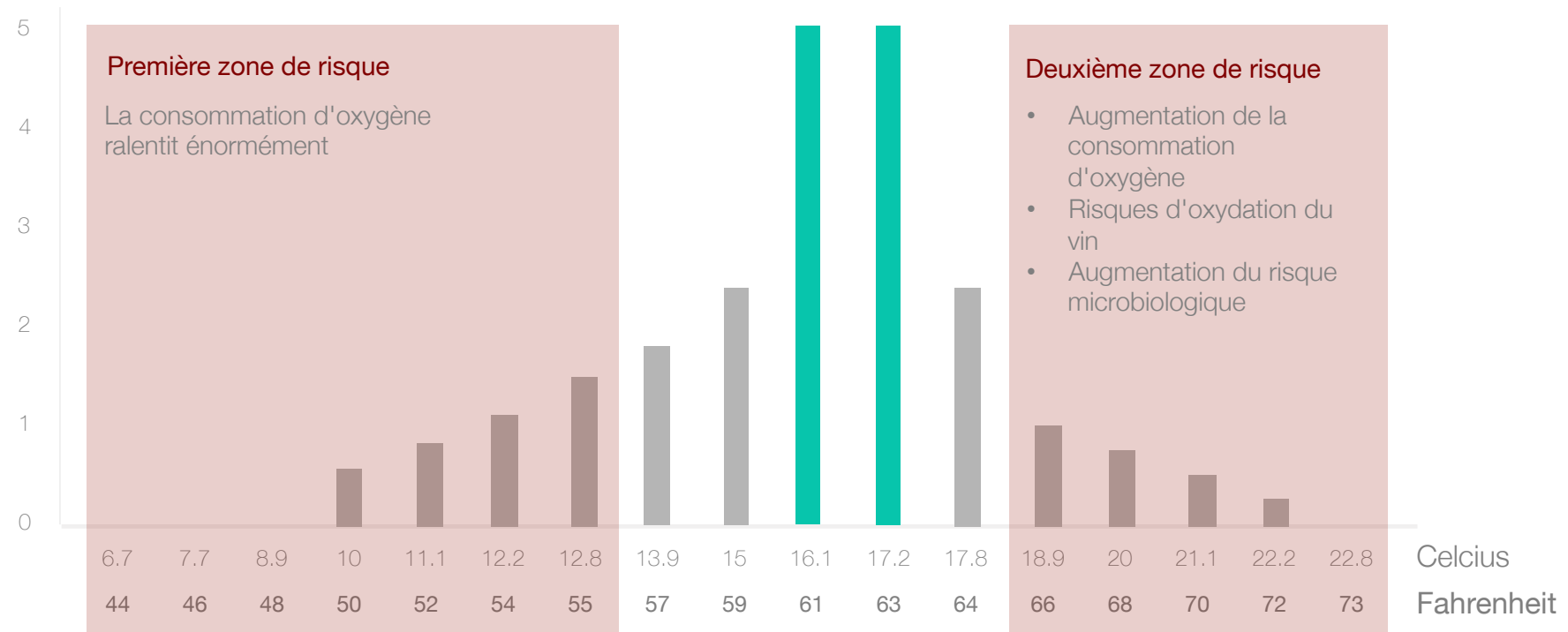
Dose O₂



1. Addition d'oxygène pour les levures: 5-10 mg/l d'addition ponctuelle à Vmax (fin de la phase de croissance des levures)
2. Phase 1: phase de structuration: de 0 à 60 mg/l/m. Les taux dépendent: ratio Tanins/anthocyanes / Types de tanins (réactif, non réactif, sec) / Niveau de concentration du vin / Objectif final au niveau profil vin
3. Phase 2: Phase d'harmonisation avec la Wine Grenade
 1. Cible:
 1. Adoucissement et harmonisation de la structure/tannins
 2. Protection de la fraîcheur aromatique (prévenir les caractères réducteurs)
 3. Diminuer la sécheresse
 4. Augmenter la résistance à l'oxydation
 2. Règles: 10 fois moins que la phase 1 (0 à 6 mg/l/m)
 1. Utilisez des taux d'addition peu élevés (modèle barrique)
 2. Ne jamais atteindre les acétaldéhydes
 3. Continuez à travailler si les tanins réactifs restent. Cessez de travailler si des tanins secs apparaissent
 4. Diminuer la dose par rapport à la température en hiver
4. Avant l'embouteillage: Cliquage pour gérer le pouvoir réducteur (addition ponctuelle de 2 mg/litre)

Gestion de la température

Mg/l/m



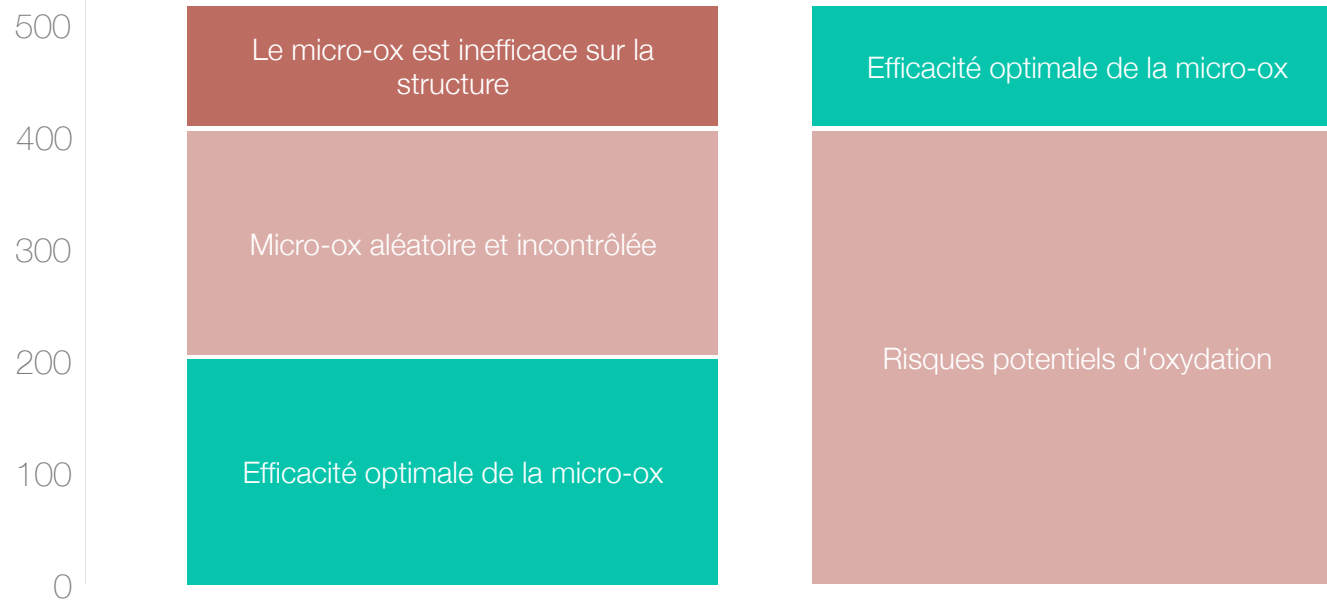
Flux d'addition maximum d'O₂ (en mg/l/m) en fonction de la température

Turbidité, NTU

Turbidité, NTU

Vin rouge

Vin blanc



Gestion de la turbidité: Mélange précoce pour rééquilibrer le vin / Refroidissement de la cuve / Traitement enzymatique / Clarification / Centrifugation ou filtration

Parfait pour les variétés équilibrées

Si vous élevez déjà vos vins en barriques de chêne, vous n'aurez pas plus de risque avec la micro-oxygénation en phase 2 (après la fermentation malolactique). Cependant, les cépages non équilibrés nécessitent plus de soins.

Équilibrés (4 tanins + 1 anthocyane)
Syrah Carignan Cabernet-Sauvignon Malbec Gamay Merlot
Le plus approprié

Déséquilibré (tout autre ratio)
Grenache Mourvèdre Pinot Noir Cabernet Franc Sangiovese Merlot
Effectif, mais attention requise

Contactez-nous

Hamish Elmslie

Directeur Général

NZ (09) 390 3131
AU (08) 8121 4111
US (707) 681 5029

Email: hamish@winegrenade.com
Skype: hamish.elmslie

Cyril Derreumaux

Resp. de Dev. International

US (707)-318-6135
Wine Grenade USA
One Harbor Drive, Suite 300
Sausalito, CA 94965

Email: Cyril@winegrenade.com
Skype: cyrildx

