



ELABORATEURS

SARL au capital de 16 200 €.

87, Rue de Chenonceaux

37 270 SAINT MARTIN LE BEAU

Tel : 02 47 50 61 24

Fax. : 02 47 50 27 00

E-mail : direction@berger-elaborateur.fr

Informations et conseils concernant :

**- La préparation de vos vins de base**

Caractéristiques limites ou à rechercher sur les vins de base lors du tirage :

- **TAV : 10,3 à 11 % vol** (lors de la fermentation en bouteille, le TAV augmente de 1,2 à 1,3 % vol.)
- possibilité de laisser jusqu'à 21 g de sucres résiduels par litre afin d'éviter un TAV trop important
- impérativement pH > 2,95 – **idéalement pH = 3,10**
- précipitation tartrique : faite (surtout si tirage précoce)
- **Ne pas utiliser de sorbate de potassium (ou assimilé)**, même à très faible dose
- **CO<sub>2</sub> dissous inférieur à 0,5 g/l (1 g/l maximum)**
- conserver le vin à l'abri de l'oxygène, par contrôle régulier du SO<sub>2</sub> et par inertage des cuves
- à l'apport, SO<sub>2</sub> libre : 15-20 mg/l à adapter en fonction du niveau d'acidité.
- les vins de base nous sont confiés clairs et filtrés !! (Au moins « dégrossis »)

**- les risques liés à la prise de mousse**

Il est important d'avoir à l'esprit les différents points suivants, même s'ils sont exceptionnels :

- **Mauvais goût** : les **méthodes traditionnelles** ont une tendance à **exacerber les goûts**. (Attention aux légères déviations sur les vins de base qui seront accentués après dégorgement)
- **Arrêt de fermentation** : un vin de base **trop alcoolisé, trop acide ou contenant trop de SO<sub>2</sub>**, peut ne pas terminer complètement sa prise de mousse. Une **température trop basse du lieu de stockage** est un facteur d'arrêt de fermentation. Elle doit être constante et légèrement supérieure ou égale à 13 °C (température de nos caves).
- **Fermentation malolactique** : souvent, non recherché sur les vins du Val de Loire, cependant si elle n'est pas faite sur le vin de base, elle peut se déclencher dans tous vins. Le **risque** est autant plus **important lors de la prise de mousse** (faible teneur en SO<sub>2</sub>, pour des raisons légales et techniques).  
Ceci peut avoir pour conséquence une **élévation de l'acidité volatile, une surpression plus importante, une déviation organoleptique voire même une « maladie de la graisse »** (risque très faible).
- **Fractionnement des apports** : Pour les volumes importants, il est intéressant de réaliser plusieurs tirages afin de fractionner leurs financements et de limiter les risques. De même, pour vos assemblages, évitez d'incorporer une cuve à risque, lui préférer un agrément spécifique.
- **Goût de géranium** : réaction liée au **sorbate** lors de la fermentation en bouteille. Ce **défaut majeur** est irréversible et le **risque d'ajournement est important**.
- **Ces conseils sont valables pour tout type de vin AOC ou non !** Les problèmes évoqués ci-dessus peuvent engendrer un refus d'agrément pour lesquels nous ne pourrions être tenus pour responsables (NB- Il en est déjà de même pour les « AOC » depuis de nombreuses années)

Restant à votre disposition, toute l'équipe de la société BERGER ELABORATEUR vous souhaite de  
**BONNES VENDANGES**