

## Effets de la micro-oxygénation



### A quoi sert la micro-oxygénation ?

- Diminuer les **tanins secs et amers**
- Diminuer un **défait de maturité** que l'on peut associer avec le boisage.

*Cette technique ne doit pas être utilisée sur les vins jeunes issus de vendange botrytisée ou de moûts oxydatifs.*



### Quand et comment utiliser l'oxygène ?

|  | Pendant la FA  | Entre la FA et la FML   | Après FML   |
|--|--|---|---|
| <b>Objectif</b>  | Multiplication des levure et développement des stérols | Stabiliser le couleur et assouplir des vins séchants  | Assouplir des vins séchants   |
| <b>Méthode</b>   | <i>Macro-oxygénation</i>                               | <i>Micro-oxygénation</i>  |   |
| <b>Définition de la dose d'apport selon :</b>                    |  | La teneur en polyphénols, le pH, la masse microbologique, la dégustation et le départ de la FML | La contamination microbologique, La teneur en Fe et Cu, la température, le pH et le SO2 moléculaire |
| <b>Dose pour des vins rouges fragiles</b>                        | 15-40mg/L  | 0,5 à 1,5mg/L/jour en continu   | Au cas par cas  |
| <b>Dose pour des vins rouges de structure moyenne</b>            | 20-60mg/L  | 1 à 2,5mg/L/jour en continu   | Au cas par cas  |
| <b>Dose pour des vins rouges de structure tanique importante</b> | 25-80mg/L  | 1,5 à 4mg/L/jour en continu   | Au cas par cas  |

Pour plus d'informations contactez les œnologues du laboratoire :



**Alexandra Le Dily Bolingue**  
06 73 92 82 14  
a.ledily@laco-rolland.com



**Gwenaëlle Contini**  
07 88 64 26 44  
g.contini@laco-rolland.com