

## 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