



Tous les documents et vidéos vendanges à retrouver en flashant ce QR Code.

JE PILOTE LA QUALITÉ

QUALITÉ SANITAIRE	MATURITÉ
A Sain	Supérieur à 10,5%v.
B Faiblement altéré	Entre 9,5 et 10,5%v.
C Altéré	Inférieur à 9,5%v.

SUITE À L'INSPECTION DES RAISINS SUR LE QUAI, CONSTITUER ET PRESSURER DES MARCS HOMOGÈNES :

- Selon leur **qualité sanitaire** prioritairement
- Selon leur **niveau de maturité** dans la mesure du possible (idéalement, le degré potentiel est évalué à l'aide d'un prélèvement au colibri).

DANS UN OBJECTIF DE PILOTAGE QUALITÉ,
CES DONNÉES SERONT À COMMUNIQUER LORS DE VOTRE DEMANDE D'ENLÈVEMENT.

GESTION DES MOÛTS ISSUS DE L'AUTOPRESSURAGE

POUR UN PRESOIR
DE 4 000 KG

QUALITÉ SANITAIRE DU MARC	VOLUME À ÉCARTER
Sain	0,5 hL en Tailles
Faiblement altéré	1 hL en Tailles
Altéré	1 hL en Rebêches non IG*

*Rebêches non IG = Rebêches non éligibles à l'élaboration de Ratafia champenois.

EN CAS DE QUESTION SUR L'ÉTAT SANITAIRE, CONSULTER LA DIRECTION VIGNES ET VINS DE TEVC.

JE PROTÈGE MES MOÛTS

En vinification conventionnelle : solution de Bisulfite d'Ammonium ou de Potassium à 150 g/L

En vinification biologique : solution de Bisulfite de Potassium à 150 g/L uniquement

CÉPAGES / FRACTION	MÉTHODE
Cuvée (tous cépages*) Tailles (Chardonnay) <i>*Cas particulier du Voltis : nous contacter.</i>	SULFITAGE CONTINU : • Manuel : ajout en 3 fois durant l'écoulement • Sulfidoseur : Vérifier régulièrement le débit de la solution
Tailles (Pinot Noir & Meunier)	SULFITAGE DIFFÉRÉ OBLIGATOIRE : Ajouter manuellement l'ensemble de la dose de SO ₂ (bisulfite) à la fin de l'écoulement de la fraction.

Lors du sulfitage manuel, continu comme différé, bien homogénéiser au belon avec un équipement dédié apte au contact alimentaire.

EN CAS DE QUESTION SUR LA MISE EN ŒUVRE DU SULFITAGE DIFFÉRÉ,
SE RÉFÉRER À NOTRE « GUIDE DE BONNES PRATIQUES VENDANGES ».

Charge pressoir en kg	CUVÉE 5,5 g/hL		TAILLES 7,8 g/hL	
	Vol. moût débourbé en hL	Vol. SO ₂ en mL	Vol. moût débourbé en hL	Vol. SO ₂ en mL
4 000	20,5	800	5	270
6 000	30,75	1 200	7,5	400
8 000	41	1 600	10	540
12 000	61,5	2 300	15	810

JE CLARIFIE MES MOÛTS

	Volume en hL		
	CUVÉE	TAILLES	APPELLATION
Moût non débourbé incluant 4 % de bourbes (max. autorisé)	21,32	5,2	26,52
Moût débourbé	20,50	5,0	25,50

NE PAS HÉSITER À DÉGUSTER LES MOÛTS AVANT TOUTE OPÉRATION DE POMPAGE AFIN DE DÉTECTER PRÉCOCEMENT TOUTE DÉVIATION NÉCESSITANT UN ISOLEMENT DANS LA CITERNE.

ENZYMAGE : AJOUTER LA SOLUTION AU BELON, AU DÉBUT DE L'ÉCOULEMENT DE CHAQUE FRACTION DE MOÛT ET HOMOGÉNÉISER.

- POUR LES MARCS QUI NOUS SONT DESTINÉS, UTILISER UNIQUEMENT LES ENZYMES LIVRÉES PAR TEVC QUI PRÉSENTENT **UNE CONCENTRATION SPÉCIFIQUE**.
- NE JAMAIS INCORPORER LES ENZYMES EN MÊME TEMPS QUE LE SO₂.

Pour la vendange 2026, les **apports de rebêches IG** sont limités à vos besoins de tirage. Nous contacter pour plus d'informations.



Charge pressoir en kg	CUVÉE 0,35 g/hL		TAILLES 1 g/hL	
	Vol. moût débourbé en hL	Volume d'enzymes en mL	Vol. moût débourbé en hL	Volume d'enzymes en mL
4 000	20,5	70	5	50
6 000	30,75	105	7,5	75
8 000	41	140	10	100
12 000	61,5	210	15	150

J'ANNONCE MES VOLUMES ET LEURS SPÉCIFICITÉS

- **ÉLÉMENTS À COMMUNIQUER POUR CHAQUE MARC** : N° de lot, date et heure de chargement du pressoir, quantité chargée, degré d'alcool potentiel, estimation de l'état sanitaire, cru d'origine, cépage, revendication de cru, spécificité (bio, vieilles vignes, rouge/rosé), fractionnement.
- **PERMANENCE : 7H00 À 20H00** tous les jours de vendange (y compris samedi et dimanche)

LIGNE VENDANGE : 03 26 59 64 85

ADRESSE MAIL : adherent@tevc.fr

- Annonce avant 13h : enlèvement garanti le lendemain matin 1er ou 2ème tour
- Annonce avant 18h : enlèvement garanti le lendemain
- Annonce entre 18h et 20h : enlèvement le lendemain sous réserve de place disponible