

étapes	intitulés	délais	remarques
1	contacter votre œnologue pour fixer un rendez-vous d'assemblage.	J-90 à J-75	ni trop tôt ni trop tard (les rendez-vous en octobre ne sont pas conseillés).
2	rendez-vous d'assemblage.	J-60	vous recevrez une confirmation du rendez-vous et des consignes de préparation des échantillons.
3	réaliser les assemblages à la cave.	J-59	bien préparer le tableau des relogements et de l'affectation des vins.
4	apporter au laboratoire un échantillon de 75 cl par assemblage pour essais de collage.	J-55	bien purger les robinets et idéalement prendre les échantillons dans la masse.
5	❶ réception des résultats d'essais de collage ; ❷ commander les produits de collage nécessaires ; ❸ commander les matières sèches pour la mise ; ❹ vérification du TAV étiquette / TAV analyse.	J-52 à J-50	bien utiliser tous les renseignements fournis avec ce résultat (colle, soutirage préalable, sulfitage, aération, temps de contact,...) : chaque détail a son importance.
6	réaliser les collages selon les consignes.	J-50 à J-45	bien lire nos consignes et les modes d'emploi des fabricants.
7	convenir d'une date de filtration et d'une date de mise avec chacun des prestataires.	J-40 à J-30	attention : les prestataires ont des plannings souvent plus denses encore que votre œnologue conseil préféré.
8	recontrôle des protéines et vérification de la tenue au froid.	J-40 à J-30	non indispensable mais vivement conseillé dans les caves qui rencontrent ces problèmes de manière récurrente.
9	lever les vins de colle.	J-30 à J-25	penser à inerte ou à aérer selon les cas.
10	stabilisation tartrique.	J-25	traitement au froid ou électrodialyse.
11	préfiltration de mise au propre du vin	J-30 à J-25	non indispensable si tôt ; préférable quelques jours avant la mise.
12	réception des matières sèches.	J-30 à J-20	analyse des T.C.A. sur bouchons. Réception des résultats de dosage chloroanisols (si résultat positif, commander un nouveau lot de bouchons).
13	apporter au laboratoire un échantillon de 75 cl par cuve (de vin mis au propre) pour analyse avant mise.	J-15	bien purger les dégustateurs (il est toujours désagréable de goûter un vin chargé en cuivre) et bien boucher les échantillons. Nous préciser si une édulcoration est prévue.
14	réception des résultats d'analyse avant mise.	J-13 à J-10	le laboratoire ne garantit pas les résultats pour « avant-hier ».
15	préfiltration d'avant mise.	J-10 à J-5	la préfiltration favorise la filtration de finition et évite les problèmes lors du chantier de mise.
16	faire les ajustements SO ₂ / CO ₂ et incorporer les produits de stabilisation.	J-4 à J-2	bien suivre les consignes.
17	recontrôle et réajustement SO ₂ / CO ₂ si nécessaire.	J-2	pour les plus consciencieux ! ou pour les ajustements importants et pour tous les vins édulcorés.
18	SUIVRE LA MISE	JOUR J	CO₂, dégustation, classement des palettes.
19	apporter un échantillon au laboratoire pour contrôle après mise.	J+1	ne pas oublier l'étiquette de présentation finale du produit.
20	commercialisation effective.	J+10 à J+30	le vin est toujours un peu mâché par la mise.

CAS DES VIN SUCRÉS OU ÉDULCORÉS

étapes	intitulés	délais	remarques
1	préfiltration de mise au propre du vin afin de réduire la charge microbienne	J-30 à J-25	filtration dégrossissante
2	apporter au laboratoire un échantillon de 75 cl par cuve (de vin mis au propre) pour analyse avant mise.	J-30 à J-20	bien purger les dégustateurs (il est toujours désagréable de goûter un vin chargé en cuivre) et bien boucher les échantillons. Nous préciser si une édulcoration est prévue.
3	apporter au laboratoire un échantillon de 75 cl de MCR	J-15	vérification de la concentration en sucre - non indispensable si solution de moins de 3 mois.
4	réception des résultats d'analyse avant mise.	J-13 à J-10	le laboratoire ne garantit pas les résultats pour « avant-hier ».
5	préfiltration d'avant mise sur terre rose ou filtration tangentielle	J-10 à J-5	la préfiltration favorise la filtration de finition et évite les problèmes lors du chantier de mise. mise en culture pour détermination des germes totaux
6	faire les ajustements SO ₂ / CO ₂ et incorporer les produits de stabilisation.	J-4 à J-2	bien suivre les consignes. viser un So2 actif de 1 à 1,5 mg/L l'utilisation du sorbate est possible mais toujours avec une couverture suffisante en So2 car sinon il peut être dégradé par les bactéries et produire une odeur de géranium.
7	recontrôle et réajustement SO ₂ / CO ₂ si nécessaire.	J-2	très important pour tous les vins édulcorés ou sucrés.
8	édulcorer le vin	Jour J de préférence	ajouter le MCR de préférence lors d'un transfert afin d'assurer une bonne homogénéisation.
9	SUIVRE LA MISE - stérilisation complète de la chaîne et des cuves de réception: minimum 80°C pendant 20-30 min à la vapeur / détergent. - filtration finale stérile au plus près de la tireuse	JOUE J	vous pouvez également flash pasteuriser nous sommes à votre disposition pour valider vos process de désinfection (audit hygiène)
10	apporter un échantillon au laboratoire pour contrôle après mise et détermination des germes totaux	J+1	ne pas oublier l'étiquette de présentation finale du produit
11	commercialisation effective.	J+10 à J+30	le vin est toujours un peu mâché par la mise.