

**Dominique
Delteil
Consultant**



Dominique Delteil Consultant

International Wine Consulting



▶ Français

▶ English

▶ Italiano

▶ Español

www.Delteil-Consultant.com

Good Practices for gray rot affected grapes

LALLEMAND

Documento Dominique Delteil Consultant.

Impiego vietato per uso professionale (formazione, riproduzione, articoli, documentazione commerciale, ecc.) senza l'accordo scritto di Dominique Delteil



**Dominique
Delteil
Consultant**

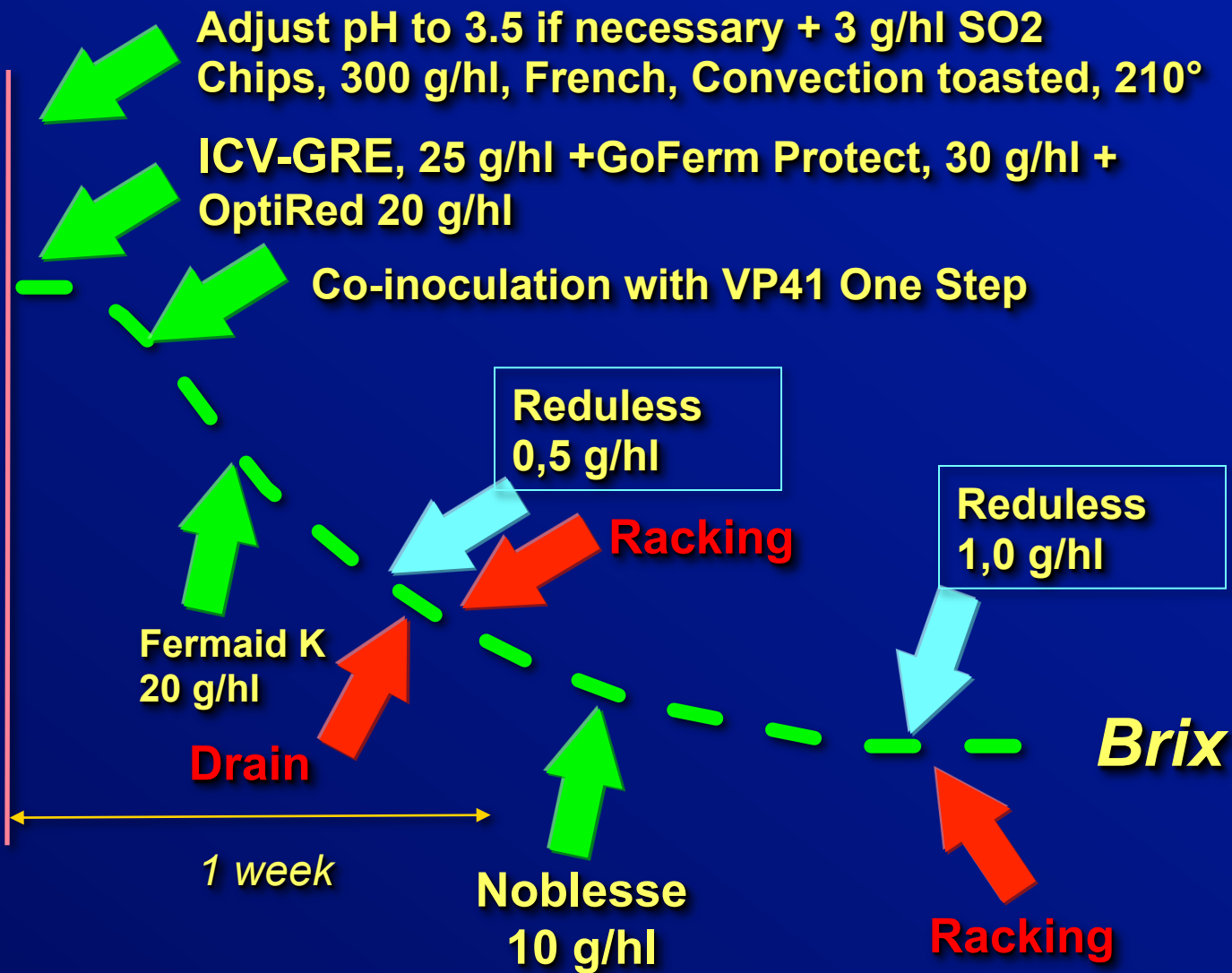
Merlot or Cabernet Gray rot and Not completely ripe grapes

Documento Dominique Delteil Consultant.

Impiego vietato per uso professionale (formazione, riproduzione, articoli, documentazione commerciale, ecc.) senza l'accordo scritto di Dominique Delteil

Dominique
Delteil
Consultant

Fermentation strategy for a gray rot affected grapes

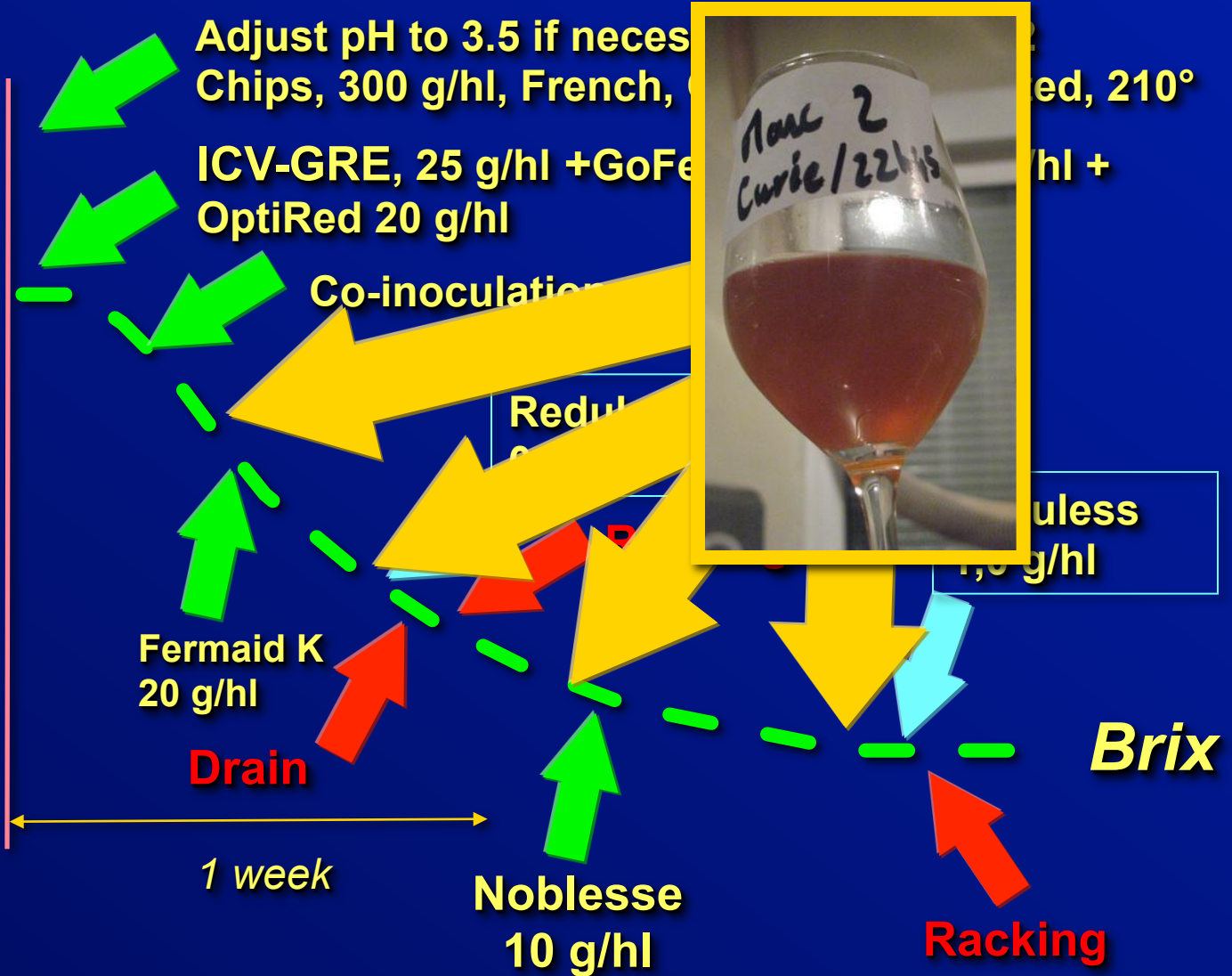


Documento Dominique Delteil Consultant.

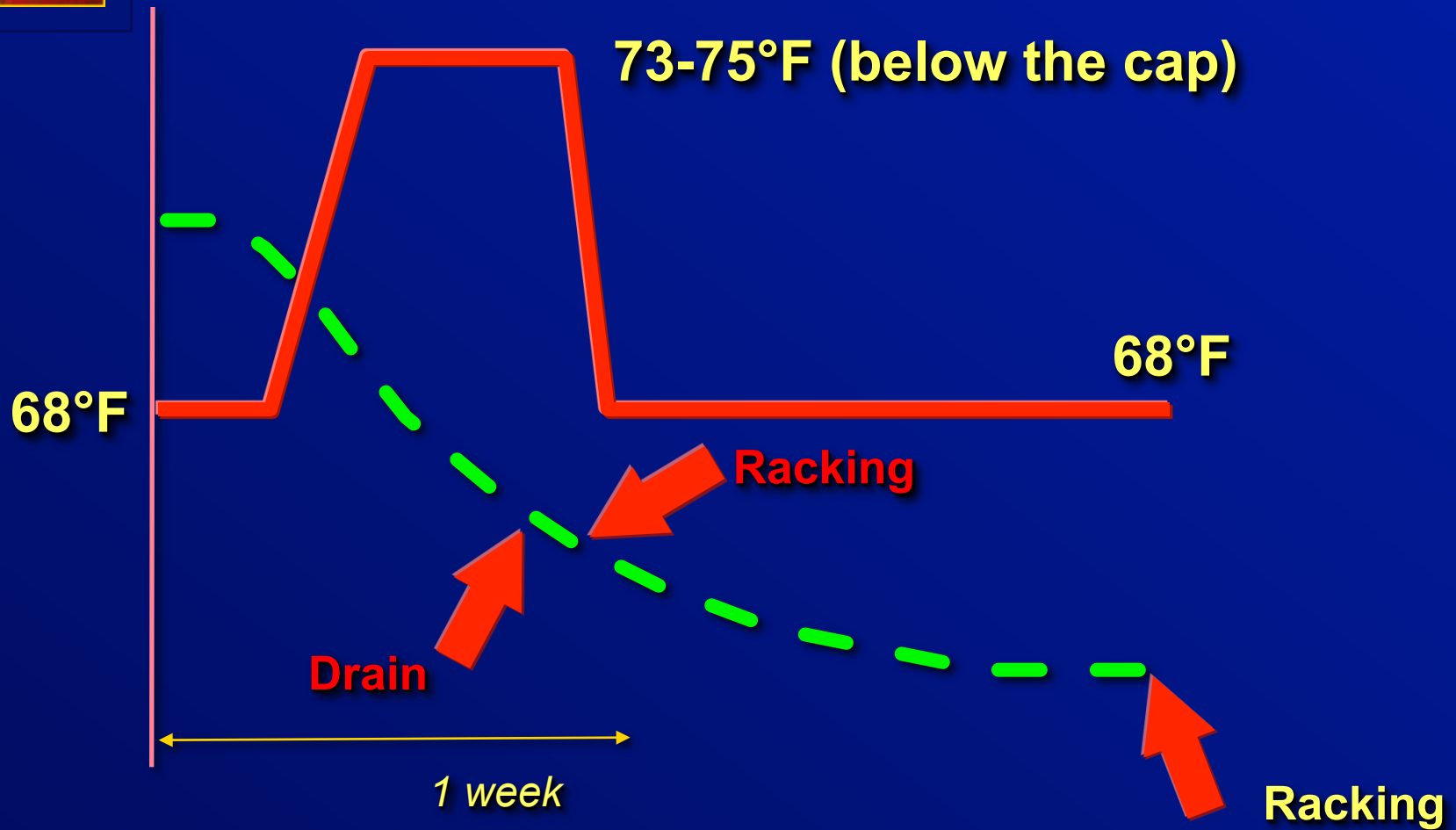
Impiego vietato per uso professionale (formazione, riproduzione, articoli, documentazione commerciale, ecc.) senza l'accordo scritto di Dominique Delteil

Dominique
Delteil
Consultant

Test to check the resistance of the juice to violent color oxidation breakdown

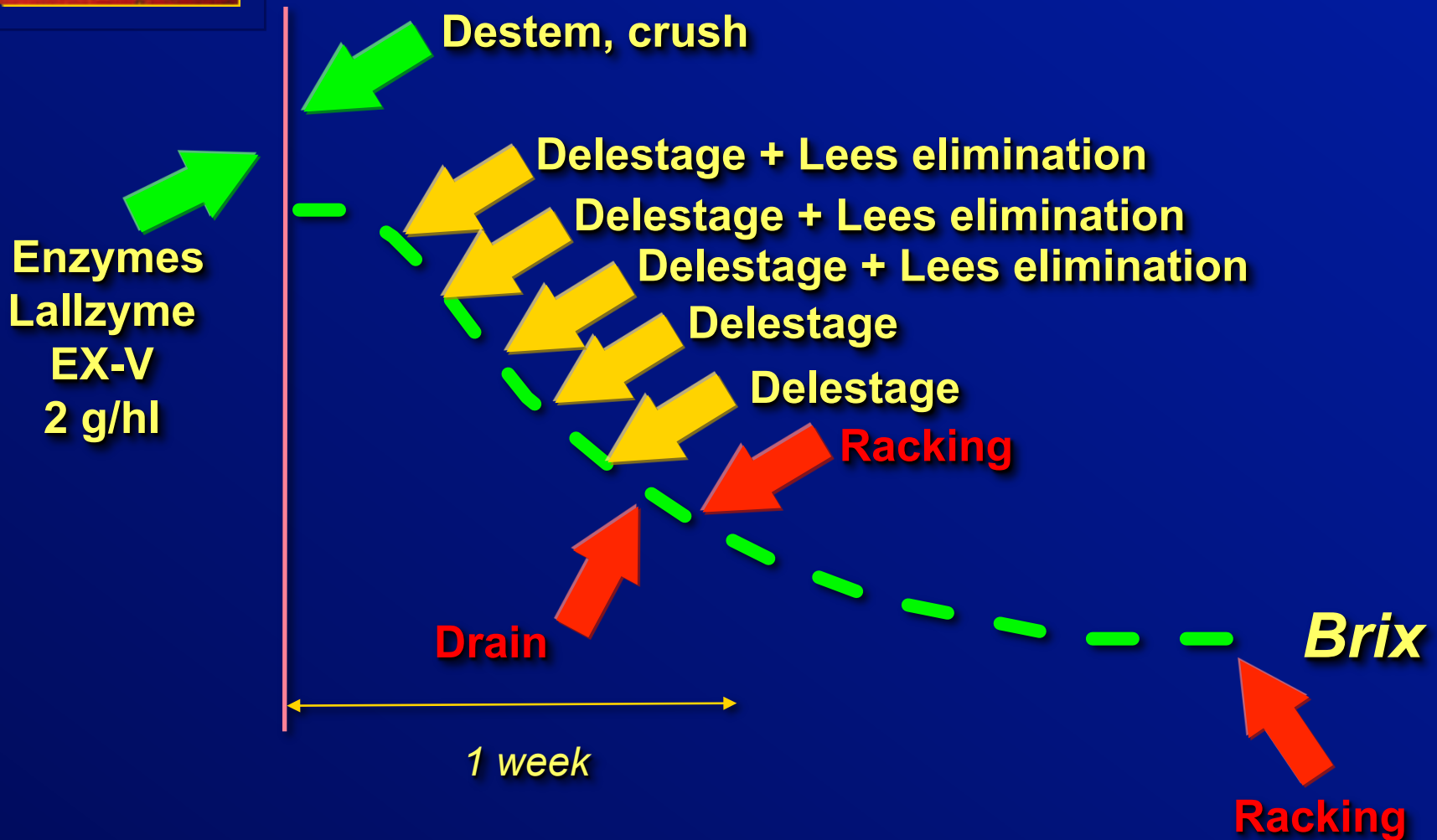


Temperature strategy

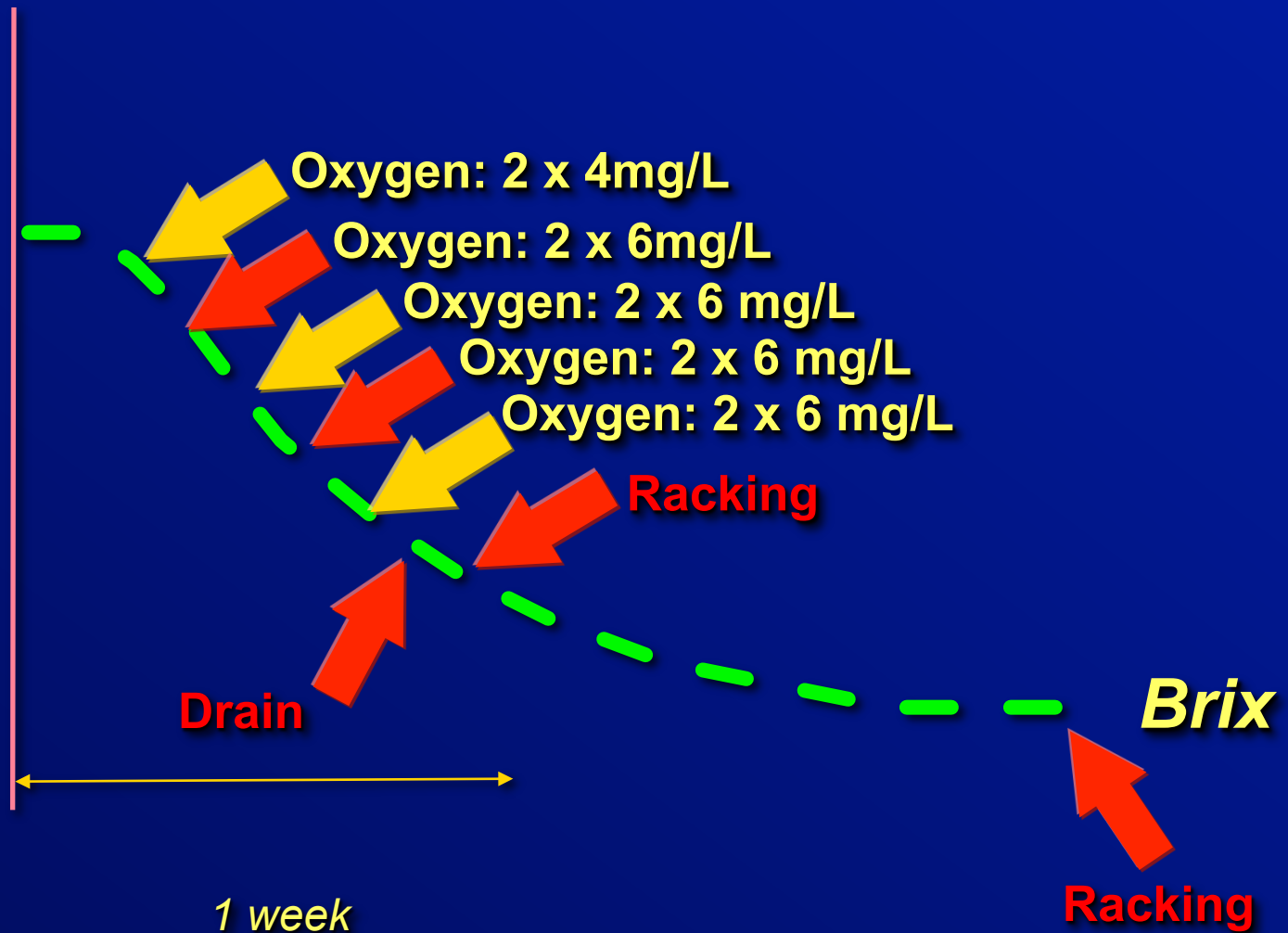


Dominique
Delteil
Consultant

Maceration strategy



Oxygenation strategy during maceration



Dominique
Delteil
Consultant

Agitation strategy during maceration



Documento Dominique Delteil Consultant.

Impiego vietato per uso professionale (formazione, riproduzione, articoli, documentazione commerciale, ecc.) senza l'accordo scritto di Dominique Delteil

Dominique
Delteil
Consultant

Strategy with agitations and rackings around malolactic. 70% of the lot



**Chips, 100 g/hl,
French, CT, 210°C**

Noblesse

**TH2
+ SO2**

5 g/hl

**Chips, 50 g/hl, French,
CT, 210°C. ONE MONTH**

Agitation

1 week

1 racking

**Eliminate
the chips**

**Rack again or
centrifuge?**

**Noblesse
10 g/hl**

**Second
racking after
draining**

**End
of
malic**



Dominique
Delteil
Consultant

Micro-oxygenation



Chips, 100 g/hl,
French, CT, 210°C

TH2
+ SO2

Noblesse
5 g/hl

Chips, 50 g/hl, French,
CT, 210°C. ONE MONTH

Agitation

2-3 mg/L/Month

0 mg/L/Month

0
mg/L/Month

1 week

Noblesse
10 g/hl

Second
racking after
draining



End
of
malic

1 racking

Eliminate
the chips



Rack again or
centrifuge?

Dominique
Delteil
Consultant

Strategy with agitations and rackings around malolactic. 30% of the lot, to blend

Staves, 150 g/hl,
French, CT, 210°C

TH2
+ SO2

Noblesse
10 g/hl



Agitation

1 week

Back to staves

2 rackings

Rack to tank
without staves

Noblesse
20 g/hl

Second
racking after
draining

End
of
malic



Documento Dominique Delteil Consultant.

Impiego vietato per uso professionale (formazione, riproduzione, articoli, documentazione commerciale, ecc.) senza l'accordo scritto di Dominique Delteil

Dominique
Delteil
Consultant

Micro-oxygenation

InserStaves, 150 g/hl,
French, CT, 210°C

TH2
+ SO2

Noblesse
10 g/hl



Agitation

2-3 mg/L/Month

0 mg/L/Month

0
mg/L/Month

1 week

Back to staves

2 rackings

Rack to tank
without staves

Noblesse
20 g/hl

Second
racking after
draining

End
of
malic



Documento Dominique Delteil Consultant.

Impiego vietato per uso professionale (formazione, riproduzione, articoli, documentazione commerciale, ecc.) senza l'accordo scritto di Dominique Delteil



**Dominique
Delteil
Consultant**

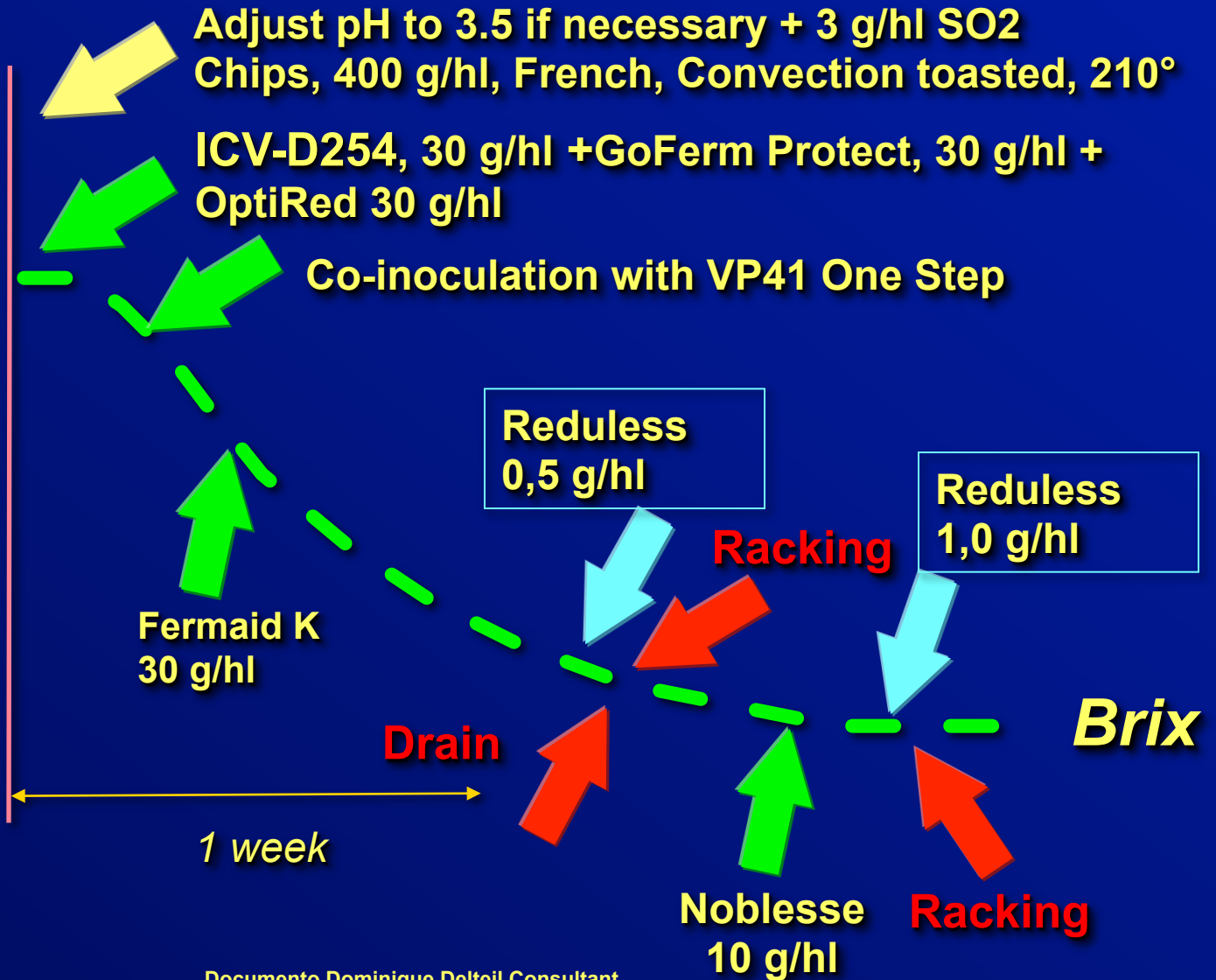
Merlot or Cabernet Gray rot and Ripe grapes

Documento Dominique Delteil Consultant.

Impiego vietato per uso professionale (formazione, riproduzione, articoli, documentazione commerciale, ecc.) senza l'accordo scritto di Dominique Delteil

Dominique
Delteil
Consultant

Fermentation strategy

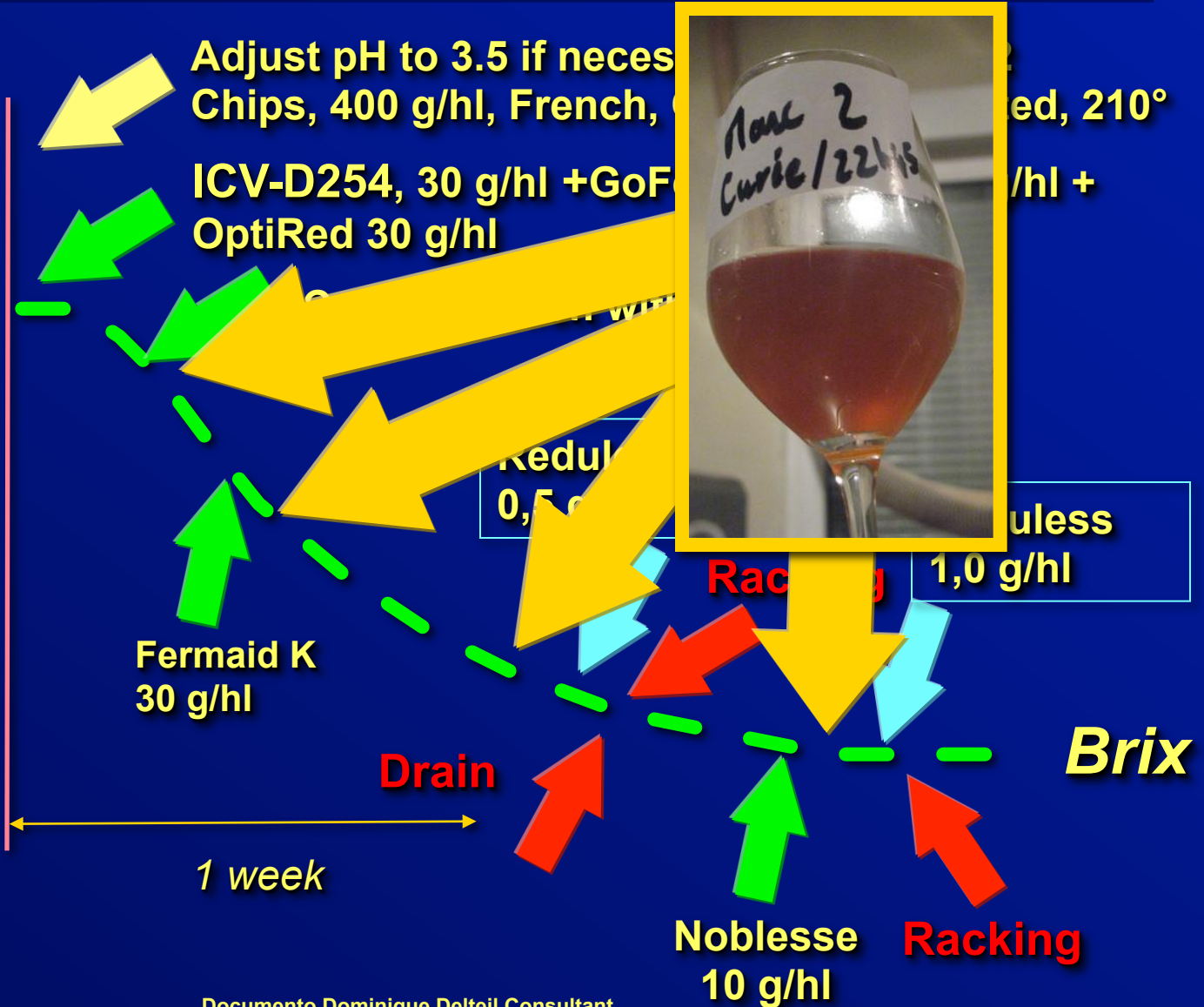


Documento Dominique Delteil Consultant.

Impiego vietato per uso professionale (formazione, riproduzione, articoli, documentazione commerciale, ecc.) senza l'accordo scritto di Dominique Delteil

Dominique
Delteil
Consultant

Test to check the resistance of the juice to violent color oxidation breakdown

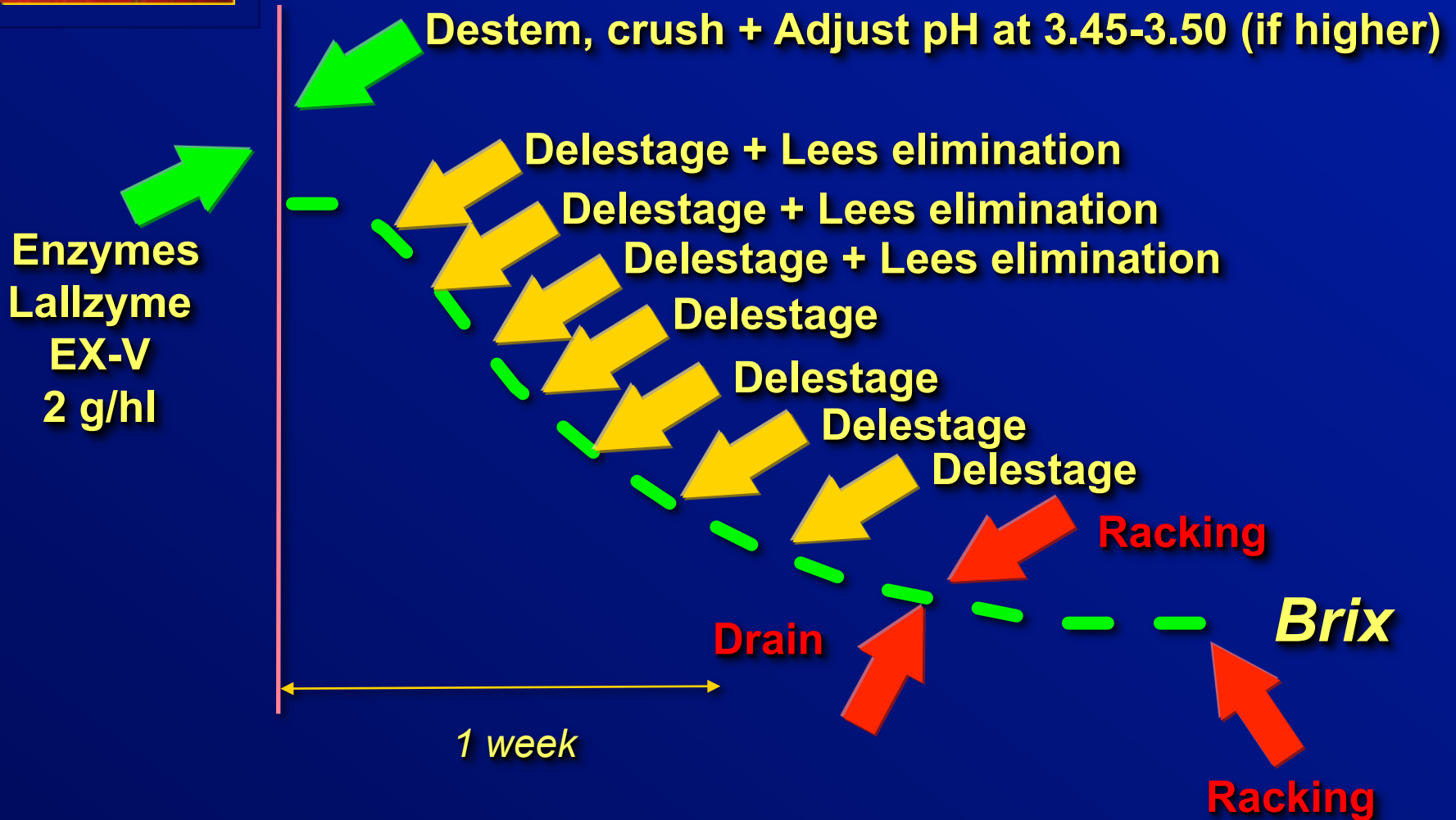


Documento Dominique Delteil Consultant.

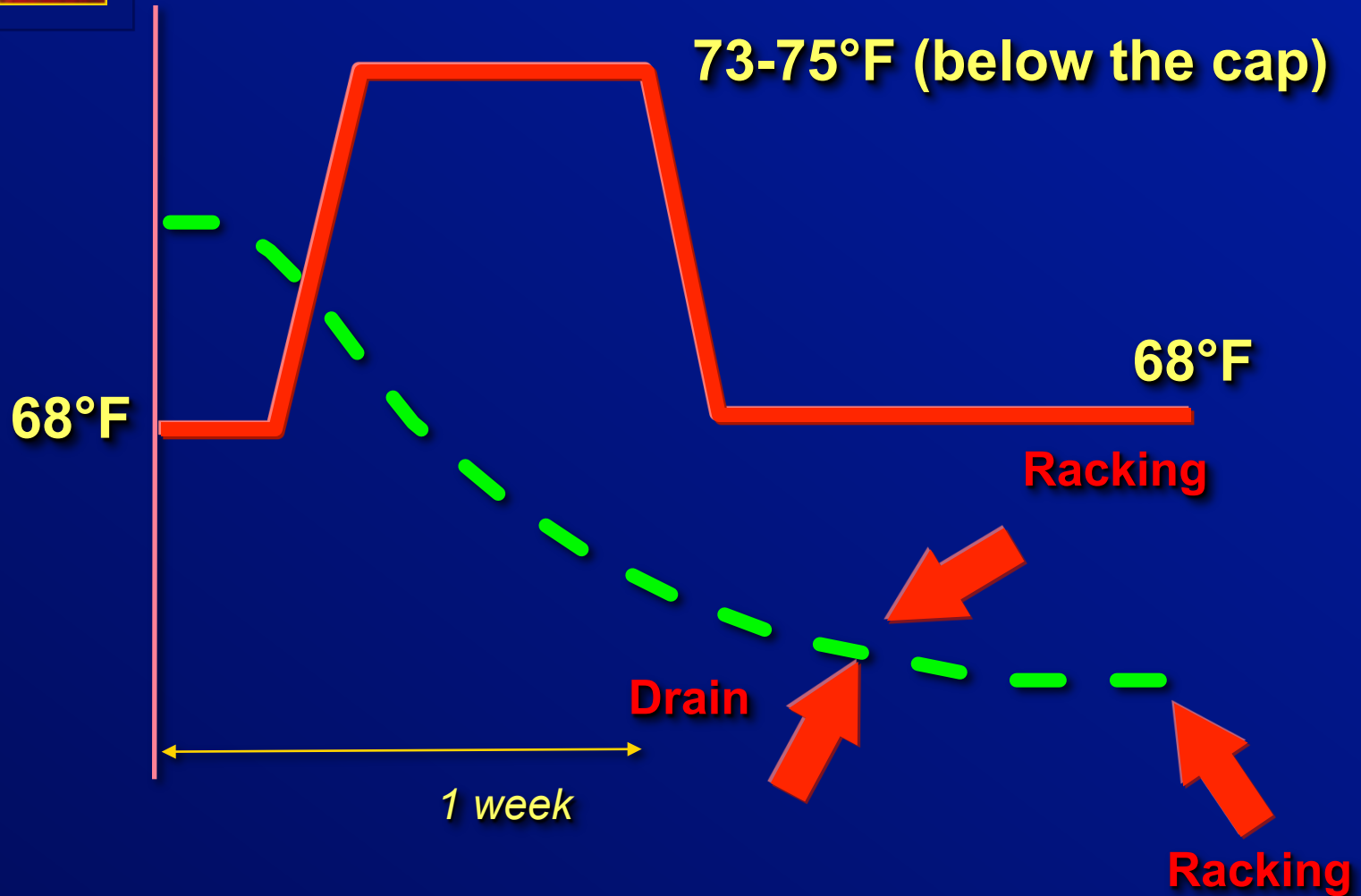
Impiego vietato per uso professionale (formazione, riproduzione, articoli, documentazione commerciale, ecc.) senza l'accordo scritto di Dominique Delteil

Dominique
Delteil
Consultant

Maceration strategy



Temperature strategy



Dominique
Delteil
Consultant

Strategy with agitations and rackings around malolactic

Staves, 200 g/hl,
French, CT, 210°C

Noblesse
10 g/hl

TH2
+ SO2



3-4 month
aging

Agitation

1 week

Back to staves

Back to staves

2 rackings

2 rackings

Noblesse
20 g/hl

Second
racking after
draining

End
of
malic



Documento Dominique Delteil Consultant.

Impiego vietato per uso professionale (formazione, riproduzione, articoli, documentazione commerciale, ecc.) senza l'accordo scritto di Dominique Delteil

Dominique
Delteil
Consultant

Micro-oxygenation

InserStaves, 200 g/hl,
French, CT, 210°C

Noblesse
10 g/hl



3-4 month
aging

Agitation

TH2
+ SO2

2-3 mg/L/Month

0 mg/L/Month

0
mg/L/Month

1 week

Back to staves

Back to
staves

2 rackings

2 rackings

End
of
malic

Noblesse
20 g/hl

Second
racking after
draining



Documento Dominique Delteil Consultant.

Impiego vietato per uso professionale (formazione, riproduzione, articoli, documentazione commerciale, ecc.) senza l'accordo scritto di Dominique Delteil