

# Protokoll der Wiederherstellung der Fermentation

## Alkoholische Gärung

Für 10 000 L steckengebliebenen Wein:

### 1 VORBEREITUNG DES STECKENGBLIEBENEN WEINS

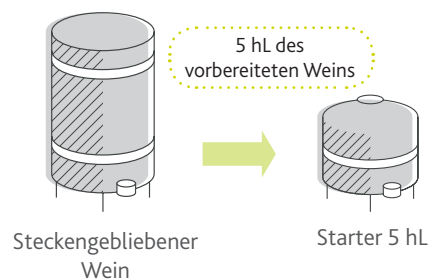
- Abstich/Zentrifugieren ohne Luftzutritt.
- Temperieren des Weines auf 20°C.
- Zugabe von SO<sub>2</sub>: 1-2 g/hL.
- Zugabe von: → Weiß: BI-ACTIV® 30 g/hL.  
→ Rot: OENOCELL® 20-40 g/hL.
- Rühren unter Luftabschluss/Abpumpen alle 12 h oder für 24h.
- Gehe zu Schritt 2.



### 2 HEFEANSATZ

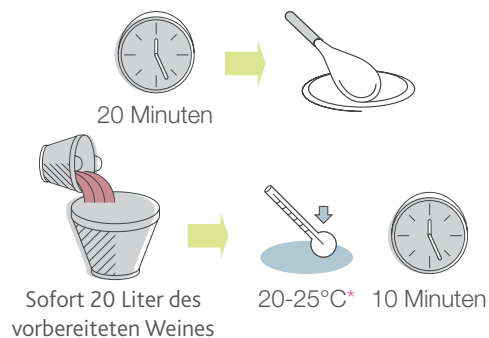
#### 2.1. VORBEREITUNG DES WEINS FÜR DEN HEFEANSATZ

- Nehmen Sie 5% des behandelten Weins aus Schritt 1.
- Stellen Sie den Alkohol auf 8 % vol, den Zucker auf 20 g/L und die Temperatur auf 20°C ein.
- Fügen Sie THIAZOTE® PH hinzu: 40 g/hL (entspricht einer Dosis von 10% zur Gesamtmenge des steckengebliebenen Weins).



#### 2.2. VORBEREITUNG DER HEFE

- 60 L Wasser mit 40°C.
- Zugabe von SUPERSTART® SPARK: 3 kg (30 g/hL), dann rühren.
- Zugabe von ACTIFLORE® B0213: 3 kg (30 g/hL).
- 20 Minuten warten, dann rühren.
- Sofort 20 Liter des vorbereiteten Weines aus Schritt 2-1 zugeben.
- 10 Minuten warten und auf etwa 20°C abkühlen lassen und zwischen 20 und 25°C halten.
- Die Gesamtzeit der Heferehydratisierung darf 45 Minuten nicht überschreiten.



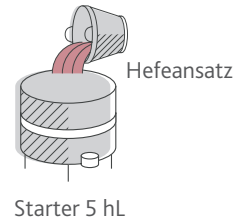
\*Mit einem Thermometer überprüfen.

# Protokoll der Wiederherstellung der Fermentation

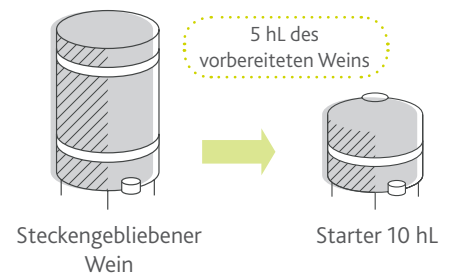
## Alkoholische Gärung

### 2.3. AKKLIMATISIERUNG DES HEFEANSATZES

- Geben Sie den Hefeansatz (Schritt 2-2) zu dem vorbereiteten Wein aus Schritt 2-1 und halten Sie Temperatur bei ca. 20°C.
- Verfolgen Sie die Abnahme des Mostgewichts und halten die Temperatur bei 20°C und belüften Sie den Ansatz. Bei 2°Oe geben Sie weitere 5% der Gesamtmenge mit 20°C hinzu. Vermeiden Sie, dass der Zucker komplett verbraucht wird oder die Hefe aus dem aeroben Stoffwechsel in die anaerobe Gärung übergeht.
- Verdoppeln Sie die Menge mit dem vorbereiteten Wein aus Schritt 1.
- Verfolgen Sie weiterhin die Abnahme des Mostgewichts und halten die Temperatur bei 20°C während Sie belüften bis erneut 2°Oe erreicht sind.

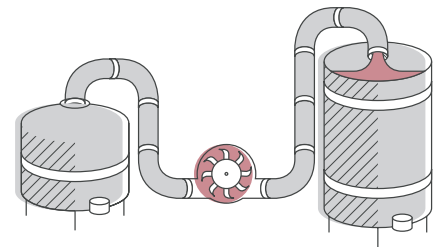


Verdoppeln der Menge bei = 2° Oe



### 3 BEIMPFFEN DER GESAMTMENGE

- Geben Sie die Gesamtmenge zu dem vorbereiteten Wein aus Schritt 1, und halten Sie Temperatur bei ca. 20°C.
- Zugabe von NUTRISTART® ORG 30 g/hL (Gesamtmenge des steckengebliebenen Weins).



BN - QB - 18.04.19

**LAFFORT & YOU**  
SHARED RESOURCES & EXPERTISE



**Lernressourcen und Informationsquellen für Sie, für eine präzise Önologie!**

Verstehen, beraten, Gewissheit schaffen, begleiten, optimal gestalten...  
ein für Sie geschaffener Bereich mit Entscheidungshilfen, Videos, Anleitungen,  
Weinbereitungsschemen, Weinbereitungsverfahren und unseren neuesten Publikationen.