

# Protocolo en caso de parada de fermentación

## Fermentación alcohólico

Para 100 hL de vino parado:

### 1 OPERACIÓN PRELIMINAR EN DEPÓSITO

- Trasegar sin aireación.
- Ajustar la temperatura del vino a 20°C.
- Sulfitar a 1-2 g/hL.
- Añadir:
  - Para vinos blancos: **BI-ACTIV®** 30 g/hL.
  - Para vinos tintos: **OENOCELL®** 20-40 g/hL.
- Homogeneizar el vino en circuito cerrado cada 12 horas, durante 24h.
- Pasar a la etapa 2.

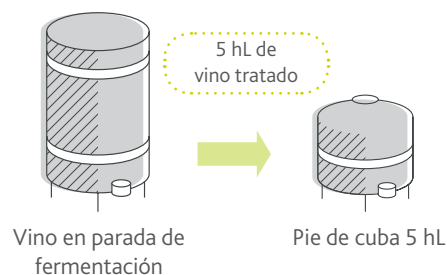


Vino en parada de fermentación

### 2 PREPARACIÓN DEL PIE DE CUBA

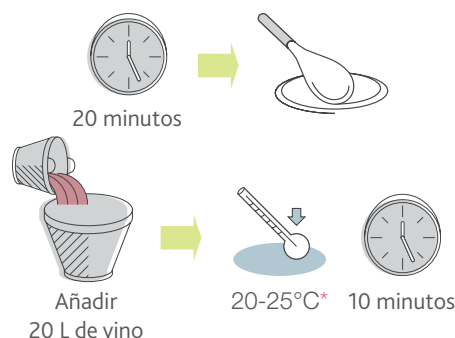
#### 2.1. PREPARACIÓN DEL VINO PARA EL PIE DE CUBA

- Tomar un 5% del volumen del vino tratado en la Etapa 1.
- Ajustar el alcohol al 8%, el azúcar a 20 g/L y la temperatura a 20°C.
- Añadir **THIAZOTE® PH**: 40 g/hL del volumen final del pie de cuba.



#### 2.2. PREPARACIÓN DE LA LEVADURA

- 60 L de agua a 40°C.
- Preparador de levadura **SUPERSTART® SPARK**: 3 Kg (30 g/hL), después homogeneizar.
- Añadir **ACTIFLORE® B0213**: 3 kg (30 g/hL).
- Esperar 20 minutos y homogeneizar.
- Añadir inmediatamente 20 L del vino tratado de la Etapa 2-1.
- Esperar 10 minutos, dejar enfriar a 20°C y mantener la temperatura entre 20-25°C.
- El tiempo total de preparación de la levadura no debe exceder de 45 minutos.



\*Verificar con un termómetro.

# Protocolo en caso de parada de fermentación

## Fermentación alcohólico

### 2.3. SEGUIMIENTO DEL PIÉ DE CUBA: ACLIMATACIÓN

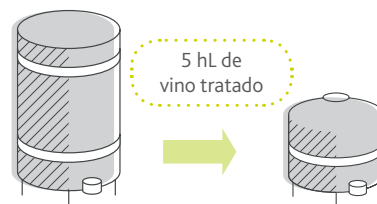
- Añadir la levadura (etapa 2-2) en el pie de cuba (etapa 2-1), manteniendo la temperatura aproximadamente a 20°C.
- Seguir la densidad y mantener la mezcla a 20°C hasta una densidad de 1000 (evitar el agotamiento total de los azúcares en el pie de cuba y un descenso demasiado importante de la actividad de las levaduras). Airear desde el arranque de la FA.
- Doblar el volumen con el vino tratado (etapa 1) a 20°C.
- Medir la densidad y mantener de nuevo la mezcla a 20 °C hasta una densidad de 1000. Igual que anteriormente, airear cuando la actividad fermentativa sea de nuevo intensa.



Adición de levaduras

Pie de cuba 5 hL

Doblar el volumen a densidad de pdc = 1000

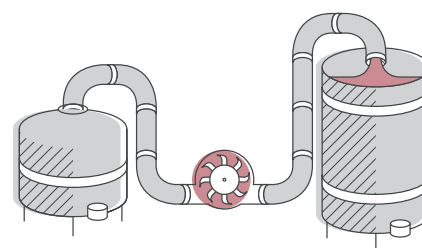


Vino en parada de fermentación

Pie de cuba 10 hL

### 3 INCORPORACIÓN DEL PIE DE CUBA AL DEPÓSITO

- Añadir el pie de cuba al vino tratado (etapa 1) y mantener a 20°C.
- Añadir 30 g/hL de NUTRISTART® ORG para el volumen total del depósito a tratar (etapa 1).



Pie de cuba 10 hL

Vino en parada de fermentación

## LAFFORT & YOU

SHARED RESOURCES & EXPERTISE

¡Sus recursos de formación y de información para una enología de precisión!

Comprender, guiar, tranquilizar, acompañar, optimizar...  
un espacio a su disposición con herramientas de ayuda a la decisión, vídeos, protocolos, itinerarios, procesos de vinificación y nuestras últimas publicaciones.



LAFFORT  
*l'œnologie par nature*

LAFFORT & YOU