

Protocole de reprise de fermentation

Fermentation alcoolique

Pour 100 hL de vin arrêté:

1 OPÉRATION PRÉLIMINAIRE SUR CUVE

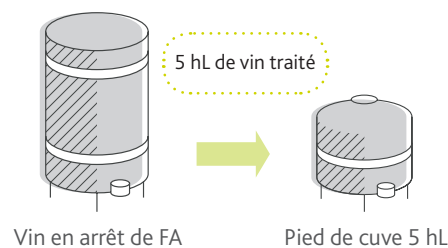
- Soutirer à l'abri de l'air.
- Ajuster la température du vin à 20°C.
- Sulfiter à 1-2 g/hL.
- Ajouter : → Pour les vins blancs : **BI-ACTIV®** 40 g/hL.
→ Pour les vins rouges : **OENOCCELL®** 20-40 g/hL.
- Homogénéiser le vin en circuit fermé toutes les 12 heures, pendant 24h (minimum).
- Passer à l'étape 2.



2 PRÉPARATION DU PIED DE CUVE

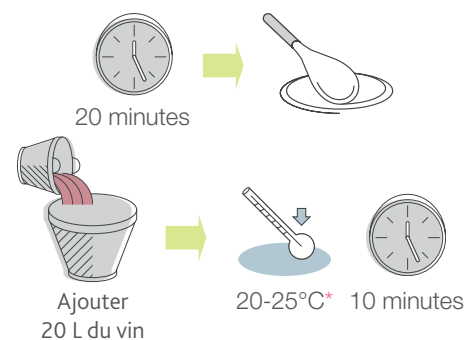
2.1. PRÉPARATION DU VIN POUR LE PIED DE CUVE

- Prendre 5 hL du volume du vin traité de l'étape 1.
- Ajuster l'alcool à 8 %, le sucre à 20 g/L et la température à 20°C.
- Ajouter **THIAZOTE® PH** : 40 g/hL à ce volume de vin.



2.2. PRÉPARATION DU LEVAIN

- Eau 60 L à 40°C.
- Ajouter le préparateur de levure **SUPERSTART® SPARK** : 3 Kg (30 g/hL), puis homogénéiser.
- Ajouter **ACTIFLORE® B0213** ou **ZYMAFLORE® SPARK** : 3 kg (30 g/hL).
- Attendre 20 minutes, homogénéiser.
- Ajouter immédiatement 20 L du vin traité de l'étape 2-1.
- Attendre 10 minutes, laisser refroidir jusqu'à 20°C (pas en dessous) et maintenir la température entre 20-25°C.
- Le temps total de préparation du levain ne doit pas excéder 45 minutes.

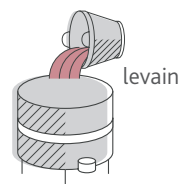


Protocole de reprise de fermentation

Fermentation alcoolique

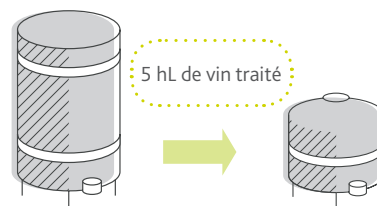
2.3. SUIVI DE PIED DE CUVE: ACCLIMATATION

- Ajouter le levain (étape 2-2) dans le pied de cuve (étape 2-1), maintenir la température autour de 20°C.
- Suivre la densité et maintenir le mélange à 20°C jusqu'à une densité de 1000 (éviter l'épuisement total des sucres dans le pied de cuve et une baisse trop importante de l'activité levurienne). Aérer dès le départ en FA.
- Doubler le volume avec le vin traité (étape 1) à 20°C.
- Suivre la densité et maintenir de nouveau le mélange à 20°C jusqu'à une densité de 1000. De même que précédemment, aérer lorsque l'activité fermentaire est à nouveau intense.



Pied de cuve 5 hL

Doubler le volume quand densité = 1000

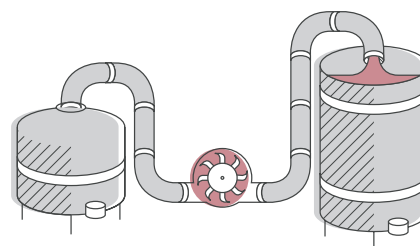


Vin en arrêt de FA

Pied de cuve 10 hL

3 INCORPORATION DU PIED DE CUVE DANS LA CUVE

- Ajouter le pied de cuve au vin traité (étape 1), maintenir à 20°C.
- Ajouter 30 g/hL de **NUTRISTART® ORG** pour le volume total de la cuve à traiter (étape 1).



Pied de cuve 10 hL

Vin en arrêt de FA

LAFFORT & YOU
SHARED RESOURCES & EXPERTISE



Vos ressources de formation et d'information pour une œnologie de précision® !

Comprendre, guider, sécuriser, accompagner, optimiser...
un espace pour vous avec des outils d'aide à la décision,
des vidéos, des protocoles, des itinéraires, des process
de vinification et nos dernières publications.



LAFFORT
l'œnologie par nature

LAFFORT & YOU