

Protocollo di riavvio della fermentazione alcolica

Fermentazione alcolica

Per 100 hL di vino in arresto:

1 OPERAZIONI PRELIMINARI SUL VINO

- Travasare la massa in arresto al riparo dall'aria - svinare se su vinacce.
- Portare la temperatura della massa a 20°C.
- Solfitare 1-2 g/hL.
- Aggiunte: → Vini bianchi: **BI-ACTIV®** 40 g/hL.
→ Vini rossi: **OENOCELL®** 40 g/hL.
- Omogeneizzare la massa in arresto nella vasca, al riparo dall'aria, mediante rimontaggio a circuito chiuso, ogni 12 ore, per almeno 24 ore.
- Passare alla Fase 2.



2 PREPARAZIONE DEL REINOCULO

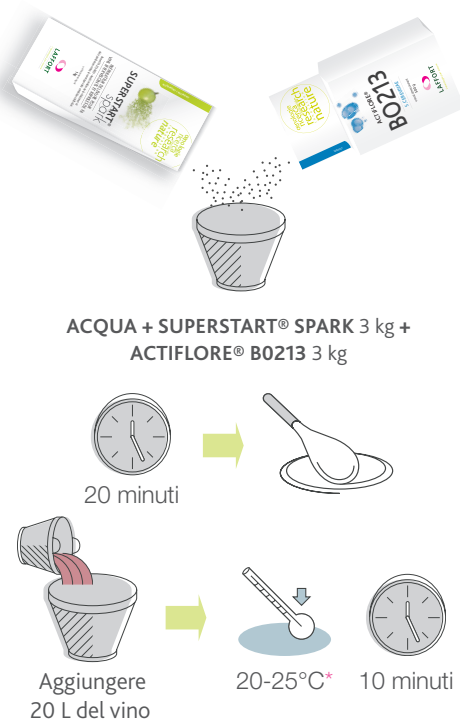
2.1. PREPARAZIONE DELLA MASSA PER IL REINOCULO

- Prelevare 5 hL del volume del vino in arresto, trattato come indicato al punto 1.
- Portare il grado alcolico ad 8% vol (se superiore), gli zuccheri a 20 g/L (se inferiori); mantenere la temperatura a 20°C.
- Aggiungere **THIAZOTE® PH**: 40 g/hL sulla base del volume finale dell'inoculo.



2.2. PREPARAZIONE DEL PIEDE DI REINOCULO

- Acqua a 40°C: 60 L.
- Preparatore specifico di lievito **SUPERSTART® SPARK**: 3 kg (30 g/hL); omogeneizzare bene.
- Aggiungere i lieviti **ACTIFLORE® B0213**: 3 kg (30 g/hL).
- Attendere 20 minuti, omogeneizzare.
- Aggiungere immediatamente 20 L del vino in arresto.
- Attendere 10 minuti, lasciando raffreddare fino a 20°C (ma non al di sotto) mantenendo la temperatura tra 20 e 25°C.
- Il tempo complessivo di queste operazioni di reidratazione non deve superare i 45 minuti.



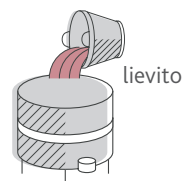
*Controllare con un termometro.

Protocollo di riavvio della fermentazione alcolica

Fermentazione alcolica

2.3. ATTIVAZIONE DEL REINOCULO: ACCLIMATAZIONE

- Aggiungere il piede (preparato nella fase 2.2) nella massa di reinoculo (preparata nella fase 2.1), mantenendo la temperatura attorno ai 20°C ($\pm 5^\circ\text{C}$)
- Seguire il calo di densità mantenendo la massa ad una temperatura attorno ai 20°C, senza arieggiare, fino ad una densità di circa 1000 (evitare l'esaurimento totale degli zuccheri nella massa di reinoculo, in modo che non si riduca troppo l'attività dei lieviti).
- Raddoppiare il volume con il vino in arresto (trattato come al punto 1) mantenendo la temperatura attorno ai 20°C.
- Seguire il calo di densità mantenendo la massa ad una temperatura attorno ai 20°C, senza arieggiare, fino ad una densità di circa 1000.



Piede di reinoculo
5 hL

Raddoppiare il volume
quando densità = 1000

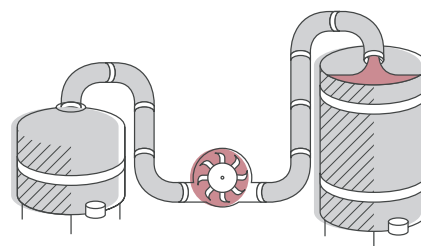


Vino in arresto di
fermentazione

Piede di reinoculo
10 hL

3 INCORPORAZIONE DELLA MASSA DI REINOCULO NEL VINO IN ARRESTO

- Incorporare la massa di reinoculo al vino in arresto, trattato come al punto 1, alla temperatura di 20°C.
- Aggiungere 30 g/hL di NUTRISTART® ORG sulla base del volume totale del vino in arresto (fase 1).



Piede di reinoculo
10 hL

Vino in arresto di
fermentazione

LAFFORT & YOU
SHARED RESOURCES & EXPERTISE



Per voi, risorse formative e di aggiornamento per un'enologia di precisione!

Comprendere, guidare, mettere in sicurezza, seguire, ottimizzare...

Uno spazio tutto per voi, ricco di strumenti di supporto alla decisione, video, protocolli, percorsi di processo ed itinerari per la vinificazione e le nostre più recenti pubblicazioni.



LAFFORT
l'oenologie par nature

LAFFORT & YOU