

PROTOCOLLO PER IL RIAVVIO DI FERMENTAZIONI ARRESTATE SU 10 HI

Preparazione del Vino

- Travasare per eliminare la feccia di lievito e con essa le sostanze tossiche eventualmente presenti fissate sui lieviti morti;

Preparazione del lievito per 10 hl

- Quantità di lievito necessaria 30 g/hl
- Reidratare il lievito in acqua a 36-40 °C in rapporto 1:10 (dieci litri di acqua per ogni kg di lievito). Nel caso specifico 300g di **lievito AM37 (cod. 549904)** in 30 litri di acqua + 100 g di **Microactive (cod. 549908)**, in alternativa 200 g di **Eno active100 (cod.549909)**
- Lasciar riposare per 10-15 minuti.
- Mescolare ancora e lasciar riposare per altri 5-10 minuti.

Acclimatazione all'alcol per 10 hl

- Alla sospensione di lievito aggiungere 3 litri di vino arrestato e 3 di acqua. La temperatura deve essere simile a quella della sospensione (evitare sbalzi superiori a 8°C)
- Aggiungere 300 g di MCR e **5 g di Enoact DAP (cod. 549907)**.
- Mantenere la temperatura di circa 25 °C per 6-8 ore, rimescolando il più possibile e ossigenando in continuazione effettuando rimontaggi ripetuti. Non attendere oltre le 8 ore.
- Aggiungere, alla massa precedentemente preparata altri 10 L di vino arrestato e 5 L di acqua, 500 g di MCR e **20 g di Enoactive 100 (cod.549909)**.
- **Mantenere a circa 20 °C, fino a quando la fermentazione non riprende**
(indicativamente 10-12 ore, ma potrebbe servire anche molto più tempo).

Procedere con la fase successiva solo quando la fermentazione è molto evidente.

- Raddoppiare il volume precedente con vino arrestato e mantenere a 20 °C fino alla ripresa evidente della fermentazione, di norma 12-24 ore. Aggiungere ancora 50 g di **Enoactive 100 (cod.549909)**.
- Raddoppiare ancora il volume precedente con vino arrestato (a questo punto il volume totale è circa 1 hl) e mantenere a 20 °C per 12-24 ore.
- Aggiungere il lievito acclimatato alla massa e omogeneizzare. Evitare gli shock termici.

Note:

- ✓ Di norma la fermentazione riprende lentamente e regolarmente fino all'esaurimento degli zuccheri. Il tempo necessario varia molto in funzione di diversi parametri e può andare da 5 giorni ad oltre 20. Si consiglia di mantenere la temperatura tra 18 e 22° C.
- ✓ In casi difficili o se si vogliono ridurre i tempi si consiglia di aumentare i dosaggi del lievito e le varie aggiunte in proporzione.
- ✓ Anche il tempo necessario ai vari passaggi può variare, aumentando nei casi difficili o risultando più breve del previsto. In questo caso non lasciare mai che il lievito in acclimatazione vada a secco di zuccheri. Per il controllo è sufficiente un semplice mostimetro Babo (non farlo scendere sotto lo zero).

Per qualsiasi chiarimento, contattare il servizio enobiotecnologie:

Cell. 344-1314435

enobiotecnologie@consorziograrario.it