

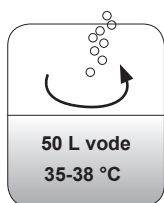
PROTOKOL PONOVRNEGA ZAČETKA FERMENTACIJE

(za 90 hl vina z ostankom sladkorja)

- V primeru prekinitve fermentacije se lahko za ponovno alkoholno fermentacijo uporabi le kvasovke starter kultur, ki so prilagojene alkoholu. Kvasovke starter kultur je treba po prekinitvi fermentacije dodati takoj, ko je to mogoče, da izkoristite temperaturo AF in se izognete sprožanju spontane biološke fermentacije. V primeru visoke stopnje tveganja se lahko v cisterno doda 1 g/hL SO₂ ali 25 g/hL **BACTOLYSE LYZOZYME**, če se fermentacija ustavi in omeji razvoj avtohtonih mlečnih bakterij.
- Izbrane kvasovke morajo biti močne, morajo se dobro množiti in odporne morajo biti na alkohol. Kvasovka **VIALATTE FERM® W12**, *Saccharomyces cerevisiae galactose*, je idealna kvasovka za ponovno spodbujanje fermentacije.
- Na tej stopnji moštom navadno zmanjka hranil, lahko pa vsebujejo inhibitorje fermentacije, ki jih kvasovke proizvajajo v izrednih pogojih (zlasti kratkoverižne maščobne kisline).
- Zato priporočamo, da kvasovke starter kultur dodate 24 ur po končani fermentaciji, da razstrupite mošt. Dodajte 40 g/hL **CELICNIH STEN KVASOVK** in tekočino pretočite, preden dodate kvasovke starter kultur.
- Če želite optimizirati kvasovke starter kultur, priporočamo, da na enak način dodate **NUTRICELL® INITIAL** v razmerju 30 g/hL in tako pripravite kvasovke. Med aklimatizacijo starter kultur in fazo, ko so v cisterni, priporočamo, da dodate **NUTRICELL® START** v razmerju od 20 do 40 g/hL.

1. PRIPRAVA

30 min



3 kg **NUTRICELL® INITIAL** (30 g/hL)
+
2 kg **VIALATTE FERM® W12** (20 do 30 g/hL)

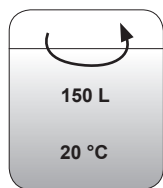
Pomembno: T < 40 °C



2. STARTER KULTURA

24 h

Gostota ne sme biti manjša od 1000



- 50 L starter kultura
- 50 L vina
- 50 L vode
- 25 kg sladkorja*
- 200 g **NUTRICELL® START**

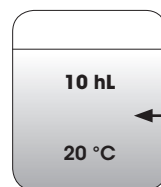


1015

3. AKLIMATIZACIJA

48 do 72 h

Pomembno: prezačite dvakrat dnevno

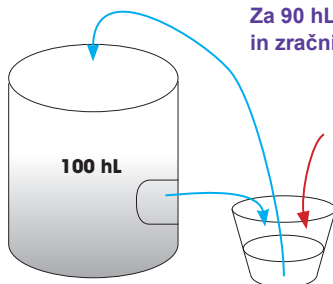


- 150 L starter kultura
- 750 L vina
- 100 L vode
- 10 kg sladkorja
- 400 g **NUTRICELL® START**



4. ZRAČENJE

Za 90 hL vina, obdelanega z **ECORCES DE LEVURES** in zračnim pretokom



- 10 hL starter kultura
- 4 kg **NUTRICELL® START**



* Izračun za vino s potencialno vsebnostjo alkohola 14 %, za vino z vsebnostjo alkohola 12 % dodajte 20 kg sladkorja

5. KONTROLA

Vsaka 2 dni:

- Vsebnost sladkorja
- Hlapna kislost
- Stanje kvasovk