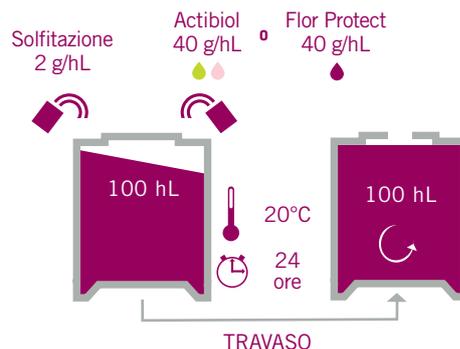


PROTOCOLLO PER LA RIPRESA DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA: EXCELLENCE FINISHER® PER VINI ROSSI, BIANCHI E ROSATI

- La vasca in arresto viene trattata prima dell'elaborazione del «*ped de cuve*»
- I volumi/dosi indicati sono calcolati su un'ipotesi di 100 hL
- Monitoraggio della vasca: consumo degli zuccheri e aerazione una o due volte al giorno

1 FASE 1: DETOSSIFICAZIONE E PREPARAZIONE DEL VINO IN ARRESTO

- Solfitare a 2 g/hL
- Detossificare il vino:
 - Flor Protect a 40 g/hL (4 kg)
 - Actibiol a 40 g/hL (4 kg)
- Mantenere la temperatura a 20°C
- Attendere 24 ore e travasare a riparo dall'aria

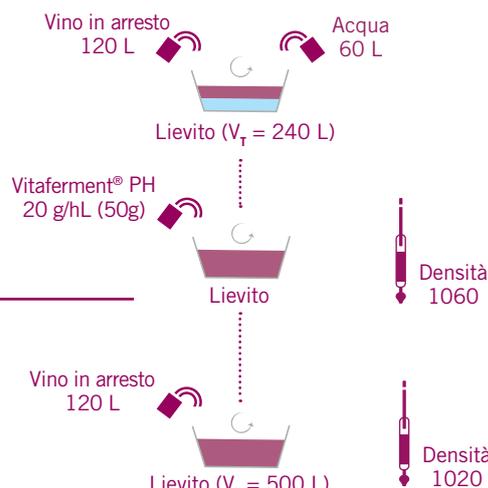


2 FASE 2: PREPARAZIONE DEL LIEVITO

- Reidratare il lievito Excellence Finisher® 40 g/hL, pari a 4kg, in 60L di acqua a 37°C a cui è stato aggiunto il preparatore Oenostim a 30 g/hL cioè 3kg
- Agitarer bene per omogeneizzare
- Lasciare riposare per 20 minuti
- Mantenere la temperatura a 20°C



- Aggiungere ai 60 L del preparato madre:
 - 120 L di vino in arresto
 - 60 L di acqua (volume totale = 2,4 hL)
- Portare il contenuto di zucchero a 140 litri per ottenere una densità di 1060
- Aggiungere Vitaferment PH (20 g/hL), cioè 50g
- Monitorare la densità fino a 1020 e procedere al passo successivo



3 FASE 3: RADDOPPIO

- Raddoppiare ulteriormente il volume aggiungendo al preparato 260 L di vino in arresto (volume totale = 5 hL)
- Portare il contenuto di zucchero a 500 L per ottenere densità di 1020
- Raggiungere una densità di 1000 (non scendere al di sotto di 1000)

- Versare l'intero preparato nel serbatoio in arresto
- Trattare l'intero serbatoio con:
 - Vitaferment PH (10g/hL)
 - Optiflore O (40 g/hL)
- Assicurare un monitoraggio regolare del serbatoio durante il riavvio/la ripresa della FA
- Mantenere una temperatura costante di 20°C

