



LAFFORT - INFO

NUMERO
30
SETTEMBRE
2003



PROTOCOLLO DI RIPRESA DI FERMENTAZIONE

In caso di malaugurato arresto di fermentazione conviene avere subito in mente una strategia di intervento che ci consenta di limitare al massimo il danno, permettendoci, nel rispetto dei tempi tecnici e fisiologici, di portare comunque a termine la fermentazione. Negli schemi che seguono abbiamo cercato di riassumere quelle che a nostro avviso sono le corrette azioni da intraprendere per riavviare nel minor tempo possibile e con efficacia il processo fermentativo. Possiamo articolare l'azione in 3 momenti:

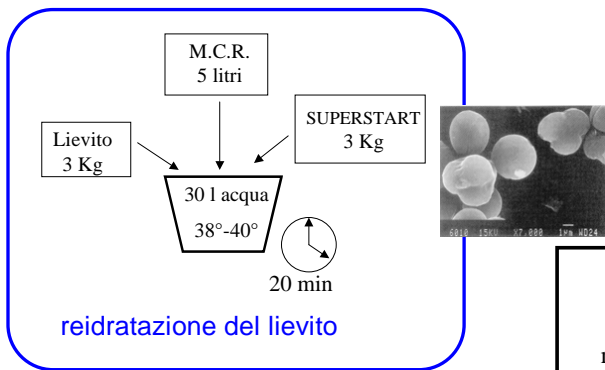
- 1. Proteggere e preparare il vino 2. Preparare il reinoculo 3. Riattivare la fermentazione**

1. Proteggere e preparare il vino

Evitare ossidazioni e sviluppi indesiderati di microrganismi (batteri lattici ed acetici)
Fare analisi vino (pH, Alcool, Zuccheri residui, Acidità volatile, SO ₂ libera e totale, se possibile controllo microbiologico)
Travasare al riparo dell'aria (o svinare se su vianacce) per allontanare eventuali cause del problema
Addizionare: SO ₂ (20 – 25 mg/l) Lisozima (25 – 30 g/hl) (LYSOZYM)
Aggiungere prodotti a base di cellulosa e scorze di lievito (in grado di adsorbire sostanze tossiche per i lieviti e fornire ac. grassi e steroli) (BIOACTIV 20 g/hl)

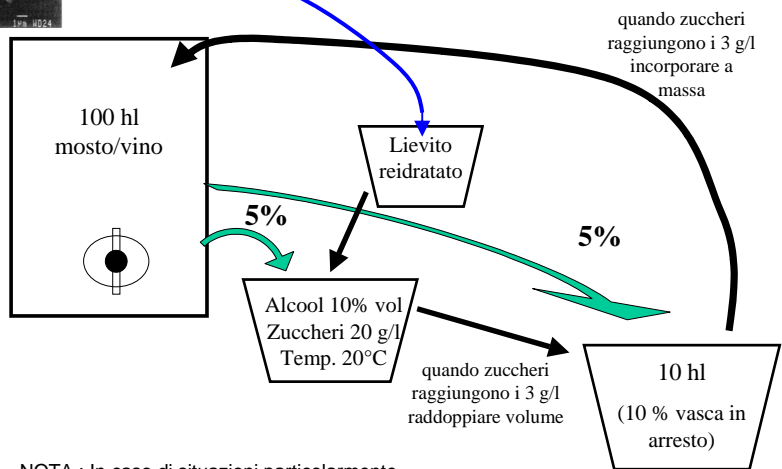
2. Preparare il reinoculo

Scelta ceppo idoneo (ACTIFLORE Bayanus – ACTIFLORE PM)
Dose lievito 20-30 g/hl per l'intero volume da riattivare
Prelevare dal serbatoio in arresto di fermentazione un volume di mosto/vino pari al 5%
Aggiustare alcool intorno al 10 %vol. (se superiore)
Portare zuccheri a 20 g/l (se inferiori)
Aggiungere Sali ammoniacali (THIAZOTE 20 g/hl)
Aggiungere lievito reidratato
Mantenere temperature a 20°C ed arieggiare periodicamente fino a che zuccheri raggiungono 3g/l
Raddoppiare volume con altro 5% del vino in arresto di ferment.
Mantenere sempre temperature a 20°C ed arieggiare periodicamente fino a che zuccheri raggiungono 3g/l
Incorporare il pied de cuve a massa in modo omogeneo



3. Riattivare la fermentazione

Addizionare Sali ammoniacali (THIAZOTE 20 g/hl)
Incorporare il pied de cuve di volume pari al 10 % al restante 90% di massa in arresto di fermentazione.
Mantenere temperatura intorno a 20° C
Ripresa fermentazione fino ad esaurimento zuccheri in tempi variabili da 1 a 3 settimane



NOTA : In caso di situazioni particolarmente difficili raddoppiare ancora una volta il volume