PROTOCOLLO DI CURA DEGLI ARRESTI DI FERMENTAZIONE

Esempio per 100 hL di vino in arresto

1. TRATTAMENTO DEL VINO IN ARRESTO DA EFFETTUARE 24 ORE PRIMA DEL RE-INOCULO

- Eliminare le vinacce.
- Aggiungere 1,5kg (15 g/hL) di **EnartisStab MICRO M** e 100 g (1 g/hL) di anidride solforosa per ridurre la carica di microrganismi contaminanti
- Aggiungere 1,5kg (15 g/hL) di **NUTRIFERM CONTROL** per eliminare eventuali inibitori della fermentazione, come acidi grassi a corta catena e residui di antiparassitari. Per compattare le fecce aggiungere 500g (5 g/hL) di **BENTOLIT SUPER**.
- Dopo 24 ore, travasare e aggiungere 2 kg (20 g/hL) di **NUTRIFERM NO STOP**.

2. PREPARAZIONE E ACCLIMATAZIONE DEL LIEVITO

FASE 1: Preparazione del piede

In una vasca sanitizzata e capace di contenere tutto il volume di vino in arresto, preparare una soluzione così composta

- 250 L di vino in arresto (2,5% del volume totale di vino da trattare)
- 250 L di acqua (pari al volume di vino da diluire). 1kg (10 g/hL) di **NUTRIFERM ENERGY**
- Aggiungere mosto concentrato o zucchero in modo da portare il contenuto di zucchero della soluzione a 50 g/L o 5° Brix.
- Mantenere la temperatura a 20-23°C

FASE 2: Reidratazione del lievito

In 40 litri di acqua a 35-38°C (attenzione a non oltrepassare i 40°C) aggiungere 3 kg (30g/hL) di lievito **EnartisFerm EZFERM 44** mescolando dolcemente. Attendere 20 minuti.

FASE 3: Acclimatazione del lievito

- Aggiungere il lievito reidratato alla soluzione acqua/vino preparata in FASE 1 e mescolare. Mantenere la temperatura a 20-23°C e monitorare il contenuto zuccherino. Attenzione: prima di procedere con l'inoculo, assicurarsi che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito e la soluzione sia inferiore a 10°C.
- Monitorare il contenuto zuccherino del piede. Non lasciarlo andare a secco!
- Quando il contenuto di zucchero è dimezzato (<2.5° Brix), aggiungere al piede 20 hL di vino in arresto (pari al 20% del volume totale di vino in arresto) + 500 g di **NUTRIFERM ADVANCE** (pari a 25 g per 20 hL di vino in arresto).
- Quando anche il contenuto zuccherino di questa frazione è dimezzato, aggiungere altri 20 hL di vino in arresto (pari al 20% del volume totale).
- Ripetere l'operazione descritta al punto precedente (aggiunta dei rimanenti 60 hL di vino in arresto in frazioni di 20 hL ciascuno) fino a esaurimento della massa.