



## Buenas prácticas para reanudar una fermentación parada

### ► ¿Por qué?

- Una fermentación lenta o una parada de fermentación pueden ser evitadas con medios preventivos (buenas prácticas de rehidratación, protección y nutrición de las levaduras). Sin embargo, existen algunos factores físico-químicos del vino que siguen siendo incontrolables y pueden surgir inconvenientes durante la gestión que provocan problemas de fermentación alcohólica.
- La reanudación de la fermentación alcohólica es un proceso largo que debe ser efectuado de forma adecuada para evitar desperdiciar de forma innecesaria tiempo y dinero.



### Los puntos clave



- **INTEVENIR PRONTO:** el protocolo de reanudación es un proceso largo durante el cual el vino que fermenta lentamente o que ha sufrido una parada de fermentación es vulnerable tanto a las contaminaciones microbiológicas como a la oxidación. Por tanto es necesario efectuarla rápidamente, tan pronto como se manifieste el problema de fermentación.



- **UTILIZAR UNA LEVADURA FRUCTOFÍLICA :** en caso de parada de fermentación, generalmente queda más fructosa a fermentar que glucosa. Sin embargo las levaduras tradicionales consumen preferentemente glucosa. Por ello es necesario emplear una levadura que tienda más a consumir esta fructosa residual.

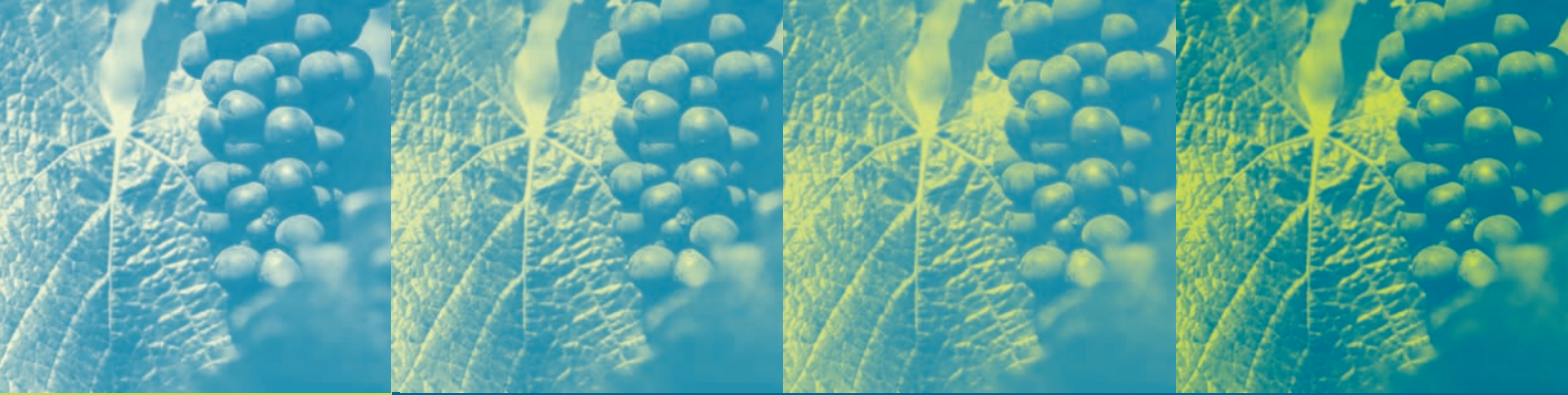


- **NO SALTARSE LA PROTECCIÓN Y LA NUTRICIÓN:** un vino que ha sufrido una parada de fermentación alcohólica es un medio refractario a la implantación y al desarrollo de levaduras. Es necesario por tanto proteger la levadura de reanudación con un protector NATSTEP® y nutrirla con un nutriente complejo constituido por levaduras inactivadas.

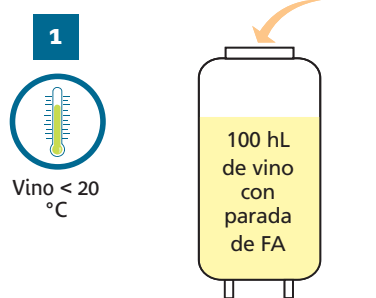


- **EFFECTUAR UNA COMPLETA ANALÍTICA DEL VINO:** antes de embarcarse en un protocolo de reanudación de la fermentación, es importante conocer el vino lo mejor posible. Es necesario conocer algunos parámetros como el grado alcohólico, la cantidad de azúcares fermentables que quedan, la acidez volátil y el ácido málico. Del mismo modo, un análisis microbiológico podría ser interesante para conocer las poblaciones presentes.



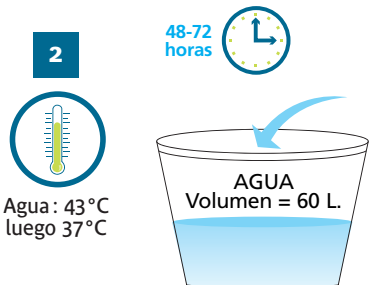


## Reanudación de una fermentación con parada en 5 etapas



### 1. Preparar el vino con parada de FA:

- SO<sub>2</sub> : 2-6 g/hL según el análisis.
- Cortezas de levadura: 2 kg (vinos blancos y rosados) - 4 kg (vinos tintos).
- Trasegar el vino después de 48-72 horas.

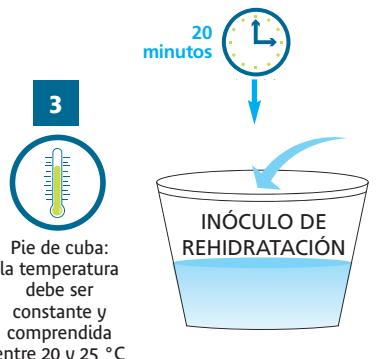


### 2. Rehidratar las levaduras:



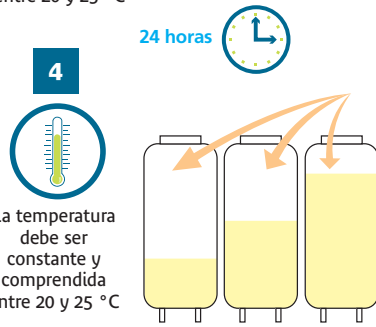
- Protector de levaduras **NATSTEP®** (Goferm protect®): 3 kg
- Levadura **UVAFERM 43 YSEO®**: 3 kg

• Nota: esperar hasta que la temperatura descienda a 37 °C antes de añadir la levadura, luego mezclar delicadamente y dejar reposar durante 20 minutos.



### 3. Preparar el pie de cuba inicial:

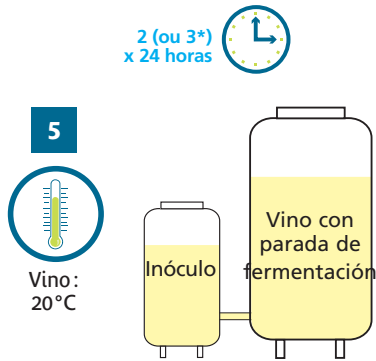
- Añadir al inóculo de rehidratación:
- Agua (temperatura ambiente): 90 L
  - Vino: 60 L (adición progresiva)
  - Azúcar: 15 kg
  - **Fermaid E®** : 120 g



### 4. efectuar las etapas de aclimatación sucesivas mediante adición de vino, agua, azúcar y nutrientes en el pie de cuba:

en la fase:	Fase a) duración :	Fase b) duración :	Fase c)*duración :
adición de:	24 horas	24 horas	24 horas
Vino con parada	1,5 hL	4,65 hL	10 hL
Agua (temperatura ambiente)	90 L	60 L	0
Azúcar	30 kg	30 kg	0
Fermaid E®	240 g	500 g	0

\* etapa c) : facultativa, sólo en vinos muy difíciles.



### 5. Incorporar el pie de cuba aclimatado al vino con parada.



19, rue des briquetiers  
B.P. 59  
31702 Blagnac CEDEX  
Tél.: +33(0)5 62 74 55 55  
Fax: +33(0)5 62 74 55 00  
www.lallemmandwine.com