



Scheda pratica  
Vinificazione

N°9



## Buone pratiche per riprendere una fermentazione in arresto

### ► Perché?

- Una fermentazione alcolica stentata o bloccata può essere evitata con mezzi preventivi (buone pratiche di reidratazione, protezione e nutrizione dei lieviti). Tuttavia, alcuni fattori chimico-fisici del vino rimangono fuori controllo e possono verificarsi degli inconvenienti nella gestione, provocando delle difficoltà di fermentazione alcolica.
- La ripresa della fermentazione alcolica è un processo lungo che bisogna ottimizzare, per evitare inutili spese di tempo e di denaro.

### I punti chiave



► **INTERVENIRE TEMPESTIVAMENTE:** il protocollo di ripresa è un processo lungo, durante il quale il vino in arresto o che subisce una fermentazione stentata è vulnerabile contemporaneamente alle contaminazioni microbiologiche e all'ossidazione. Bisogna quindi metterlo in pratica rapidamente, non appena la fermentazione si rivela problematica.



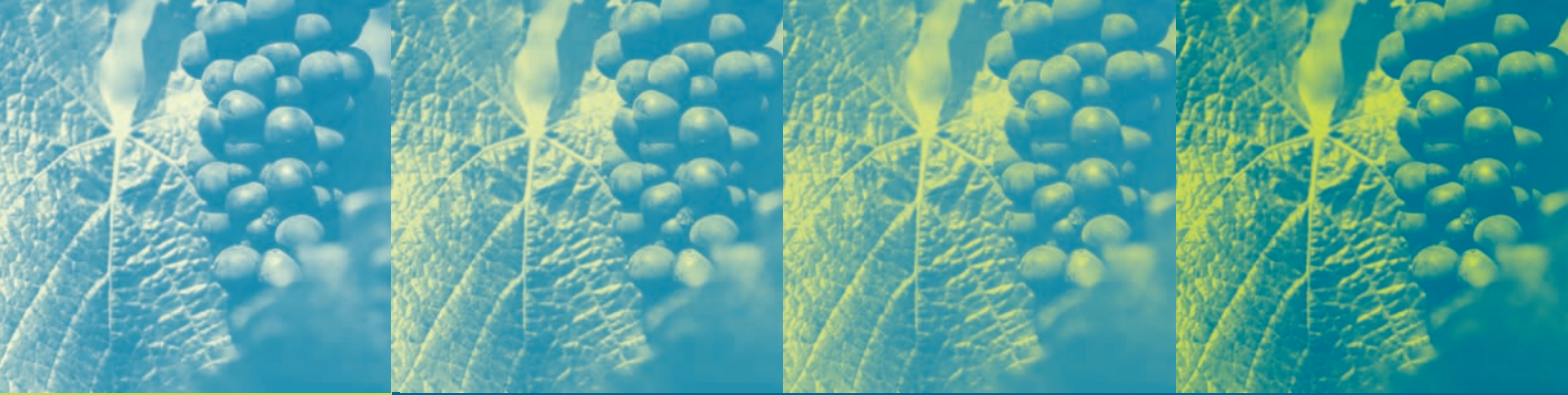
► **UTILIZZARE UN LIEVITO FRUTTOFILO:** in caso di arresto di fermentazione, rimane generalmente da fermentare una maggior quantità di fruttosio che di glucosio. Ora, i lieviti classici consumano di preferenza il glucosio. Bisogna dunque utilizzare un lievito che abbia la tendenza a consumare meglio questo fruttosio residuo.



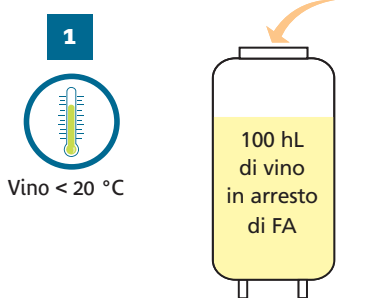
► **NON FARE ECONOMIA SU PROTEZIONE E NUTRIZIONE:** un vino in arresto di fermentazione alcolica è un mezzo refrattario all'insediamento e allo sviluppo dei lieviti. Si deve quindi proteggere il lievito utilizzato per la ripresa con un protettore NATSTEP® e nutrirlo con un attivante complesso costituito da lieviti inattivati.



► **FARE UN BILANCIO ANALITICO COMPLETO:** prima di lanciarsi in un protocollo di ripresa di fermentazione, è importante conoscere al meglio il proprio vino. Alcuni parametri, come il titolo alcolometrico, la quantità di zuccheri fermentescibili residui, l'acidità volatile e l'acido malico, devono essere conosciuti. Analogamente, un'analisi microbiologica può rivelarsi interessante per conoscere le popolazioni presenti.

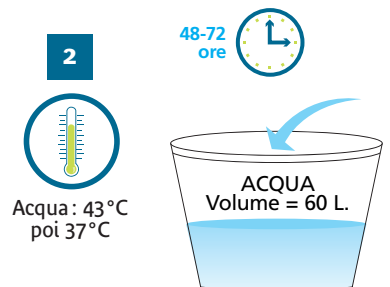


## Riavviare una fermentazione in arresto in 5 tappe



### 1. Preparare il vino in arresto:

- SO<sub>2</sub> : 2-6 g/hL secondo le analisi.
- Scorze di lievito:  
2 kg (vini bianchi e rosati) - 4 kg (vini rossi).
- Travasare il vino dopo 48-72 ore.

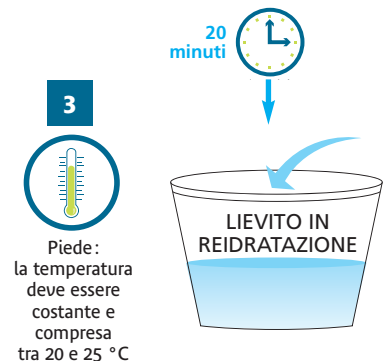


### 2. Reidratare i lieviti:



- Protettore di lieviti **NATSTEP®** (Goferm protect®): 3 kg
- Lievito **UVAFERM 43 YSEO®**: 3 kg

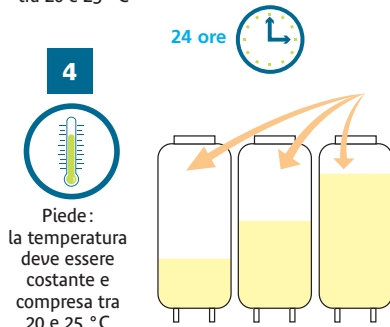
• Nota: attendere che la temperatura sia scesa a 37°C prima di aggiungere il lievito, poi mescolare dolcemente e lasciar riposare 20 minuti.



### 3. Preparare il piede iniziale:

Aggiungere al lievito in reidratazione:

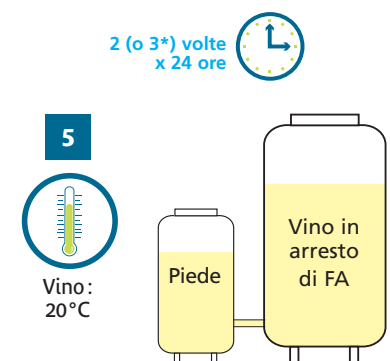
- Acqua (temperatura ambiente): 90 L
- Vino: 60 L (aggiunta progressiva)
- Zucchero: 15 kg
- **Fermaid E®** : 120 g



### 4. Realizzare le fasi d'acclimatazione successive aggiungendo vino, acqua, zucchero e attivanti al piede:

Aggiunta di:	Alla fase:	Fase a) durata: 24 ore	Fase b) durata: 24 ore	Fase c)*durata: 24 ore
Vino in arresto		1,5 hL	4,65 hL	10 hL
Acqua (temperatura ambiente)		90 L	60 L	0
Zucchero		30 kg	30 kg	0
Fermaid E®		240 g	500 g	0

\* Fase c) : facoltativa, solamente per vini molto difficili.



### 5. Incorporare il piede acclimatato al vino in arresto.

**LALLEMAND**

Fermented Beverages

Via Rossini 14/B

37060 Castel d'Azzano - Verona

Tél. : +39(0)45 51 25 55

Fax: +39(0)45 51 94 19

www.lallemandwine.com