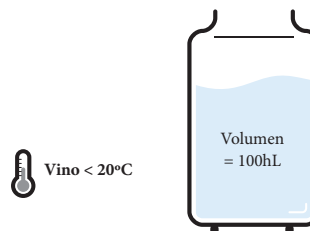


Método tradicional para la reactivación de paradas de fermentación alcohólica

Ejemplo para 100hL de vino
Protocolo puesto a punto por
el ICV (Francia)

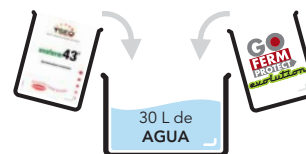
Preparación del vino parado:

- Ajustar nivel de SO₂ en función de análisis.
- Añadir 4 kg de RESKUE™ según protocolo de preparación:
Suspender RESKUE™ en 10 veces su peso en agua a 30 - 37° C, mezclar y esperar 20 minutos antes de la adición al vino.
- Si existe riesgo de desarrollo bacteriano o si se observa subida de acidez volátil, añadir BACTILESS™ 2 Kg.
- Realizar una buena homogenización en el volumen total.
- Trasiego después de 24-48 horas eliminando lías pesadas.







Rehidratación de la levadura:

- 3 kg de levaduras UVAFERM YSEO™ 43™ rehidratadas en 30 litros de agua según el procedimiento de rehidratación, añadiendo 3 kg de GO-FERM® PROTECT EVOLUTION al agua de rehidratación.
- Depósito de 5 hL de capacidad total perfectamente limpio y desinfectado.

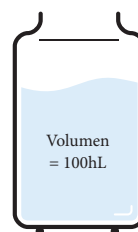


Aclimatación de la levadura:

Disolución	Adiciones	Tiempo de espera/ Temperatura	Nutrient Vit (g)
Día 1 	15 L vino + 15 L agua + 3 kg azúcar	24 horas 20 a 25 °C	30 g
Día 2 	30 L vino + 30 L agua + 6 kg azúcar	24 horas 20 a 25 °C	60 g
Día 3 	60 L vino + 60 L agua + 12 kg azúcar	24 horas 20 a 25 °C	120 g
Día 4 	240 L de vino	24 horas 20 a 25 °C	120 g

Inoculación del vino parado y detoxificado

- Llenar el depósito completamente.
- Añadir 3kg de NUTRIENT VIT™
- Esperar de 2 a 5 días el reinicio de la actividad fermentativa.
- Seguir regularmente la evolución de los azúcares y de la acidez volátil.



20-22°C
constante en tintos
18-20°C
constante en blancos y rosados
18-20°C
constante si hay riesgo de contaminación



Método sencillo para la reactivación de paradas de fermentación alcohólica

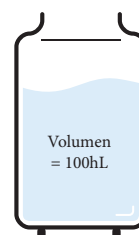
Ejemplo para 100hL de vino



Preparación del vino parado:

- Ajustar nivel de SO₂ en función de análisis.
- Añadir 4 kg de RESKUE™ según protocolo de preparación: *Suspender RESKUE™ en 10 veces su peso en agua a 30 - 37° C, mezclar y esperar 20 minutos antes de la adición al vino.*
- Si existe riesgo de desarrollo bacteriano o si se observa subida de acidez volátil, añadir BACTILESS™ 2 Kg.
- Realizar una buena homogenización en el volumen total.
- Trasiego después de 24-48 horas eliminando lías pesadas.

Vino < 20°C



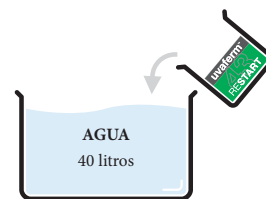
Preparación de Uvaferm 43 RESTART™.

1

Rehidratación de Uvaferm 43 RESTART™: 4kg

- Remover suavemente durante
- 20-30 minutos.
- RECOMENDACIÓN: El empleo en rehidratación de GOFERM™ PROTECT EVOLUTION mejora el resultado.

37°C con la levadura



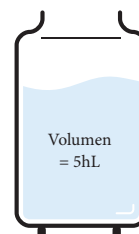
30 min

2

Aclimatación sencilla de Uvaferm 43 RESTART™.

- 1,3 hL de agua.
- 20 kg de azúcar.
- Añadir Uvaferm 43 RESTART™ rehidratada.
- 3,3 hL de vino con parada de fermentación detoxificado.
- 0,2 kg de NUTRIENT VIT NATURE™.

"Pie de cuba"
20-25°C constante



Cuando densidad = 1.000
Aprox. 24-72 horas

Inoculación del vino parado y detoxificado

- Adicionar los 5 hL de pie de cuba con Uvaferm 43 RESTART™ aclimatada a los 100 hL. de vino parado detoxificado.
- Añadir 4 kg de NUTRIENT VIT NATURE™.
- Homogeneizar.

20-25°C constante

