

## PROTOCOLLO PER LA RIPRESA FERMENTATIVA

### **Parametri analitici**

Sul vino in arresto sono consigliabili le seguenti analisi:

- grado alcolico
- ac. Volatile
- zuccheri riduttori
- rapporto glu/fru
- analisi microbiologica lieviti/batteri
- SO<sub>2</sub> libera e totale
- pH

Queste analisi possono dare un'indicazione delle condizioni del vino e possono contribuire alla scelta del protocollo migliore per ottenere il riavvio della FA.

### **1. PREPARAZIONE DEL VINO**

- Travasare la massa in fermentazione rallentata o in arresto fermentativo al riparo dall'aria. Se sulle vinacce svinare.
- Portare la temperatura a 20 – 25 °C.
- Se necessario solfitare a 1 – 2 g/hl. Questa aggiunta deve essere decisa in funzione dei valori di SO<sub>2</sub> presenti nel vino.
- Detossificare il vino aggiungendo PARETI CELLULARI 20 – 40 g/hl, oppure ACTICELL 20 – 40 g/hl.
- Aggiungere Oenoactiv 30 g/hl
- Effettuare un rimontaggio al riparo dall'aria, a circuito chiuso ogni 12 ore per almeno 48 ore, in modo da omogeneizzare la massa in arresto fermentativo.

### **2. PREPARAZIONE MASSA PER IL REINOCULO**

- Dopo il rimontaggio prelevare il 5% del volume del vino trattato.
- Parametri necessari per procedere con l'inoculo:
  1. Grado alcolico: portare il valore a 8 % vol.
  2. Zuccheri circa 20 g/l (nel caso il valore di zuccheri fosse superiore non intervenire).
  3. Temperatura: mantenere i 20°C.
- Aggiungere 20 g/hl di OENODAP PLUS sulla base del volume finale dell'inoculo, questo corrisponderà all'incirca al 10% della massa in arresto fermentativo.

### 3. PREPARAZIONE DEL PIEDE DI FERMENTAZIONE

#### Dosi per 100 hl di vino da reinoculare

- Preparare una soluzione di 60 l di acqua zuccherata al 5% (3 kg zucchero o equivalente MCR in 60 l di acqua) una temperatura di 25 – 28 °C. misurare la temperatura accuratamente.
- Aggiungere 20 g/hl di attivante di fermentazione OENOBOOST ed omogeneizzare accuratamente.
- Aggiungere 30 g/hl di Oenovin B18 riattivato seguendo le istruzioni riportate sulla scheda tecnica.
- Dopo 20 minuti di attesa omogeneizzare il tutto.
- Aggiungere alla massa preparata 20 l di vino in arresto fermentativo.
- Attendere 10 minuti di per garantire il raffreddamento della massa, cercare di mantenere una temperatura compresa tra i 20 ed i 25 °C.

### 4. ACCLIMATAZIONE DEL PIEDE

- Aggiungere il piede preparato al punto 3 nel vino prelevato e trattato come descritto al punto 2. Prestare particolare attenzione a mantenere la temperatura attorno ai 20°C.
- Monitorare la densità fino al raggiungimento di una densità di circa 1000. In questa fase bisogna prestare attenzione ed evitare che gli zuccheri si esauriscano. La temperatura deve essere mantenuta a circa 20°C.
- Raddoppiare il volume della massa con vino trattato come al punto 1, mantenendo sempre condizioni costanti di temperatura intorno ai 20°C.
- Seguire la diminuzione di densità fino al valore 1000, mantenendo la temperatura a 20°C e senza arieggiare.
- Raddoppiare ulteriormente la massa con vino trattato come nel punto 1 nel caso di situazioni particolarmente difficili.

### 5. AGGIUNGERE IL PIEDE ALLA MASSA DI VINO ARRESTATO

- Aggiungere il piede acclimatato come al punto 4 alla massa di vino trattata come nel punto 1, accertarsi di mantenere la temperatura a 20°C.
- Aggiungere 20 g/hl di OENOACTIV sulla base del volume totale di vino.

*Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non garantiscono garanzia di ottenimento del risultato.*

**Oeno srl** – Via dell'Industria 51, Erbusco (BS) - P.IVA e C.F. 03311480986  
Tel: +39 0307700527 Fax: +39 0307704670 Mail: [info@oeno.it](mailto:info@oeno.it) [www.oeno.it](http://www.oeno.it)



**Oeno srl** – Via dell'Industria 51, Erbusco (BS) - P.IVA e C.F. 03311480986  
Tel: +39 0307700527 Fax: +39 0307704670 Mail: [info@oeno.it](mailto:info@oeno.it) [www.oeno.it](http://www.oeno.it)

