

PROTOCOLLO VINIFICAZIONE CON CO-INOCULO LIEVITI E BATTERI

Preparazione Lievito per FA

Protocollo di reidratazione standard per attivazione lievito

Lievito: OENOVIN C166, dose 20 g/hl

Nutriente in reidratazione: OENOBOOST, dose 1:1 con lievito

Prima dell'aggiunta in vasca è necessaria la reidratazione del lievito come segue:

1. Disperdere 1 kg di lievito secco Oenovin in 10 l di acqua pulita ed a basso contenuto di cloro, riscaldata alla temperatura di 35 - 38 °C.
2. Per evitare lunghe code o arresti di fermentazione, aggiungere 1 kg di nutriente specifico per reidratazione Oenoboost (rapporto 1:1 con il lievito secco) ed omogeneizzare agitando dolcemente.
3. Mantenere la massa a riposo per 25 minuti, successivamente omogeneizzare il tutto mescolando
4. Aggiungere al lievito reidratato 10 l di mosto prestando attenzione allo shock termico; la differenza di temperatura non deve superare i 10 °C.
5. Attendere 30 minuti. Al termine del periodo di adattamento inoculare i lieviti nella vasca e omogeneizzare accuratamente.

Controllo APA vino, prima di effettuare inoculo lievito.

Preparazione batteri per co-inoculo

Batteri: OENOBACTER PH

Preparazione: reidratare Oenobacter PH in acqua calda a 25-30°C per almeno 15 minuti. Si consiglia un rapporto batteri/acqua 1:10.

Aggiungere i batteri nella massa, dopo 4-6 ore dall'inizio della fermentazione alcolica, per favorire l'acclimatazione e consentire l'avvio della FML al termine della FA.

Monitorare le temperature durante il processo fermentativo al fine di ottenere vini eleganti e prevenire eventuali arresti indesiderati.

Nel caso vi siano condizioni di fermentazione particolare (pH bassi, grado alcol elevato etc) si consiglia di dosare 20 g/hl Oenostarter Malo a fine fermentazione alcolica.