

RIFERIMENTI ALLA RIPRESA DELLA FERMENTAZIONE DOPO ARRESTO

Per la riabilitazione di vini giovani con più di 3 g/l di zuccheri residuali, ci sono le possibilità seguenti:

1. Inoculazione del vino „problematico“ con un vino che ha una fermentazione vivace; da quale ci vuole al meno 10-30% della quantità totale
 2. Inoculazione del vino „problematico“ con feccia fresca d'un vino che ha appena finito la fermentazione (5-10% dalla quantità totale)
-

3. Nel caso in cui tutte le due risoluzioni non si possono più eseguire, ci vuole un'inoculazione con lievito secco selezionato allevato nuovamente.

A questo proposito, si considerano misure, additivi e trattamenti accompagnati:

- a) Svinamento con aria allo scopo dell'arricchimento di vino con O₂ per favorire l'accrescimento dei lieviti.
- b) Manutenzione stabile della temperatura del vino a 23-25°C
- c) Aggiunta di fosfato di ammonio a 20 g/Hl allo scopo dell'arricchimento di vino con sostanze nutritive per l'accrescimento dei lieviti.
- d) Aggiunta d'un preparato di scorze di lievito – dosaggio ca. 20 g/Hl, in dipendenza dal preparato

→ Attenzione: le aggiunte si fanno sempre al vino, **NON** alla preparazione dei lieviti!

I lieviti impiegati sono sia *Saccharomyces bayanus* (lievito di spumatizzazione), sia il cosiddetto lievito "Killer", che sono adattati alla condizione difficile nel tale vino

Dosaggio: ca. 50 g/Hl lieviti selezionati

→ Primo dall'inoculazione, il lievito selezionato deve acclimatarsi all'ambiente in avvenire, se no muore immediatamente

Preparazione dei lieviti

1) calcolare la quantità di lievito e di vino necessario:

$$\boxed{x} \text{ HL vino problematico} * 50 \text{ g/HL lievito selezionato} = \boxed{y} \text{ g di lievito necessario}$$

$$\boxed{y} \text{ g di lievito necessario} / 10 = \boxed{\text{L di vino a tirare}}$$

+

30 % acqua

+

zucchero (come m.c. o m.c.r.)

→ Obiettivo: 30-50 g/l di zucchero nella miscela vino + acqua

- 2) riscaldare la miscela vino + acqua a 25 °C
- 3) reidratare y grammi di lievito in un volume di liquido tiepida (35 °C) pari a 10 volte il suo peso, qual è costituito da 50% dalla miscela già preparata + 50% acqua
- 4) lasciare riposare per 15 minuti
- 5) agitare 2-3 volte nei successivi 15 minuti
- 6) aggiungere alla miscela e osservare bene (formazione di CO₂ e controllo sensoriale)
- 7) al momento che tale preparazione sta ancora fermentando, ma è appena secca (zuccheri residui < 3 g/L), raddoppiare con il vino problematico
- 8) controllare ogni ora e aggiungere piccole quantità di vino, finché gli zuccheri residui sono < 5-8 g/L
- 9) aggiungere al vino problematico e mantenere la temperatura a ca. 20°C