



PROTECT CONSULT s.r.l.

Tel.: +40744 765 052,
e-mail: protect.consult@gmail.com
www.protectvit.ro

Protocol ORGANIC, ALB – 1500 L

Continut pachet:

- 1 Alb Fria BIO 500g (drojdie activa organica)..... - 1 buc
- 2 FermControl BIO, 1kg (nutrient organic).....- 1 buc
- 3 RePrise, 1 kg (manoproteine pt maturare)..... -1 buc
- 4 Metabisulfit de potasiu, 1kg (antioxidant)..... -1 buc

Instructiuni:

Prezentul protocol de lucru se refera la prelucrarea a 1500 L must (2500 L mustuiala)

Zdrobire – desciorchinare: desciorchinati strugurii utilizand un desciorcinator din seria ENO, iar peste mustuiala obtinuta adaugati treptat **Metabisulfit de potasiu: 6-8 g/100L mustuiala** pentru a evita oxidarea mustului.

Analize

Dupa umplerea vasului cu mustuiala se fac urmatoarele analize: **concentratia de zaharuri(Bx), aciditatea, pH-ul, azotul direct asimilabil.**

Corectati aciditatea cu **acid tartric**, daca este nevoie, pentru a atinge un nivel de 6 – 7 g/L acid tartric.

Presarea: presati mustuiala utilizand un teasc pentru a obtine un must de prima calitate ce se poate amesteca cu mustul ravac.

Deurbarea(limpezirea) mustului

Se executa prin mentinerea in repaus a mustului cca 24 ore, dupa ce in prealabil a fost adaugata si omogenizata enzima **Bentonita: 80 g/100L must** iar mustul a fost racit si protejat folosind gheata carbonica pentru a reduce temperatura la aproximativ 10 - 15°C. Separarea mustului limpezit se face prin sifonare sau cu ajutorul unei electropompe.

Inocularea / fermentatia mustului

Rehidratarea drojdiei:

- ☐ În 5 L amestec apă - must(1/2 – 1/2) se adauga drojdia activa
Alba Fria BIO: 500 g și se amestecă ușor, având grijă să nu se producă aglomerări;
- ☐ Așteptați 15 minute apoi turnați în cisterna cu must

Vasul in care se va face fermentarea trebuie sa fie inchis si asigurat cu o palnie de fermentare.

Fermentatia mustului roz ar trebui sa se desfasoare la temperaturi care nu trebuie sa depaseasca 20°C, optim ar fi intre 16 – 18 °C.



PROTECT CONSULT s.r.l.

Tel.: +40744 765 052,
e-mail: protect.consult@gmail.com
www.protectvit.ro

Dupa aproximativ 24 h de la adaugarea drojdiei se adauga prima doza din nutrientul **FermControl BIO: 20 g/100L must.**

Dupa aproximativ 4 - 5 zile de la inoculare se adauga a doua portie de nutrient **FermControl BIO: 20 g/100L must**

Sfarsitul fermentatiei

Cand observati ca nu se mai degaja dioxid de carbon, mai lasati 1 -2 zile pentru ca drojdia sa se depuna, dupa care faceti un pritoc deschis(tragere de pe drojdie).

Maturarea

Dupa tragerea de pe drojdie, vinul se depoziteaza in vase curate, avand grija sa le mentinem pline si adaugam **RePrise: 20 - 30 g/100L vin**, pentru maturare si stabilizare iar dupa 15 zile se adauga **Metabisulfit de potasiu :10 – 15 g /100L vin** pentru a asigura o doza de 50-75 mg/L SO₂.

Efectuati urmatoarele analize:

- concentratia alcoolica,
- aciditate totala,
- aciditate volatila,
- dioxidul de sulf total,
- dioxidul de sulf liber,
- pH-ul,
- zaharul rezidual.