



**PROTECT CONSULT s.r.l.**

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

## Protocol vinificatie in alb – 2500 L

### Continut pachet:

- 1 Safoeno BC S103 sau CK S102, 500g (drojdie uscata activa) . - 1 buc
- 2 ProtectVit W1, 1kg (nutrient complex) ..... - 1 buc
- 3 ProtectVit Y, 1kg (activator organic) ..... - 1 buc
- 4 Metabisulfit de potasiu, 1kg (antioxidant)..... -1 buc
- 5 Safizym Clean, 100g (enzima macerare)..... -1 buc

### Optional:

- 6 SpringArom(drojdie inactiva bogata in glutation, cu efect antioxidant)
- 7 SpringCell Manno(manoproteine pentru maturare)

### Instructiuni:

Prezentul protocol de lucru se refera la prelucrarea a 2500 L must (3500 – 4000 L mustuiala)

**Zdrobire – desciorchinare:** desciorchinati strugurii utilizand un desciorcinator din seria ENO, iar peste mustuiala obtinuta adaugati treptat **Metabisulfit de potasiu: 6 g/100L mustuiala** (metabisulfitul se dizolva initial intr-o cantitate de apa de cel putin zece ori mai mare) pentru a evita oxidarea mustului.

### Tratamentul enzimatic

Adaugati in timpul zdrobirii, enzima: **Safizym Clean: 1g/ 100L mustuiala** pentru cresterea randamentului in must si pentru o vinificare mai facila si lasati sa actioneze 1- 3 ore.  
Protejati mustuiala si scadeti temperatura utilizand gheata carbonica.

### Analize

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

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.

### Optional se poate face Deurbarea(limpezirea) mustului

Se executa prin mentinerea in repaus a mustului cca 12 - 24 ore, dupa ce in prealabil a fost adaugata si omogenizata din nou enzima **Safizym Clean: 1 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 de burba se face prin sifonare sau cu ajutorul unei electropompe. Cele doua fractii se fermenteaza separat.

### Inocularea directa/ fermentatia mustului

- ☐ Presarati drojdia activa **SafOeno BC S103: 20 g/100L must** si activatorul organic **ProtectVit Y: 20 – 40 g/100L must** deasupra mustului, avand grija sa nu se produca aglomerari si amestecati usor;



**PROTECT CONSULT s.r.l.**

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

Vasul in care se va face fermentarea trebuie sa fie inchis si asigurat cu o palnie de fermentare. Fermentatia mustului alb sau roze ar trebui sa se desfasoare la temperaturi care nu trebuie sa depaseasca 20°C, optim ar fi intre 16 – 18 °C.

**Optional, inainte de inocularea drojdiei se poate adauga:**

**-drojdia inactiva bogata in glutatation *SpringArom*: 20g/100L**

Dupa aproximativ:

- **2 zile** de la adaugarea drojdiei (cand fermentatia se afla deja in faza tumultoasa) se face **o aerarea** a mustului (prin recirculare deschisa cu electropompa sau folosind alta metoda)
- **3 zile** de la adaugarea drojdiei se adauga prima doza din nutrientul **ProtectVit W1: 20 g/100L must.**
- **5-6 zile** de la inocularea drojdiei putem adauga a doua portie din nutrientul **ProtectVit W1: 20 g/100L must**

Daca nivelul initial de **azot direct asimilabil** este mai mic de **140 mg/L**, atunci prima doza de nutrient se va adauga in acelasi timp cu inocularea drojdiei.

### **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. iar dupa 15 zile se adauga **Metabisulfit de potasiu :10 – 15 g /100L vin** pentru a asigura o doza de 50-75 mg/L SO<sub>2</sub>.

**Optional se poate adauga *SpringCell Manno*: 20 g/100L vin, pentru maturare si stabilizare.**

### **Efectuati urmatoarele analize:**

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