



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 (drojdie inactiva) - 1 buc
- 4 Metabisulfit de potasiu, 1kg (antioxidant)..... -1 buc
- 5 Safizym Clean, 100g (enzima macerare)..... -1 buc

Optional:

- 6 SpringArom(drojdie inactiva cu efect antioxidant)
- 7 ViniTannin W(tannin din pielita de struguri albi)
- 8 SpringCell Manno(manoproteine)

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* 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.

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.

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 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 / fermentatia mustului

Rehidratarea drojdiei:

- În 5 L amestec apă - must(2/3 – 1/3) se adauga drojdia activa **SafOeno BC S103: 500 g**, nutrientul organic **ProtectVit Y: 0,5 - 1 kg** și se amestecă ușor, având grija sa nu se produca aglomerari;
- Așteptați 15 minute, amestecati din nou și mai așteptați max 15 minute
- Adaugati drojdia rehidratata mai sus in vasul cu must.



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, in must, inainte de inocularea drojdiei se poate adauga:

- drojdia inactiva **SpringArom: 20g/100L**
- tanin **Vinitannin W: 0,5 – 2 g/100L must**

Dupa aproximativ 48 h de la adaugarea drojdiei (cand fermentatia se afla deja in faza tumultoasa) se face o aerarea a mustului (prin recirculare cu electropompa sau folosind alta metoda) si se adauga prima doza din nutrientul **ProtectVit W1: 20 g/100L must**.

Dupa aproximativ 4 - 5 zile de la inoculare putem adauga a doua portie de nutrient **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 SO₂.

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.