



PROTECT CONSULT s.r.l.

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

Protocol vinificatie alb/roze fresh – 2500 L

Continut pachet:

- 1 Safoeno SH 12** sau **CK S102**, 500g (drojdie uscata active).. - 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** (enzima se dizolva intr-o cantitate de apa de zece ori mai mare)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 SH 12: 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 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.