



PROTECT CONSULT s.r.l.

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

Protocol ORGANIC, ROSU – 1500 L

Continut pachet:

- 1 **Rubino Extra BIO**, 500g (drojdie activa organica)..... 1 buc
- 2 **FermControl BIO**, 1kg (nutrient organic)..... 1 buc
- 3 **MaloBacti AF3**, 25 hL(bacterii malolactice)..... 1 buc
- 4 **MaloControl**, 1 kg(nutrient bacterii malolactice)..... 1 buc
- 5 **Metabisulfit de potasiu**, 1kg (antioxidant)..... 1 buc

Instructiuni:

Prezentul protocol de lucru se refera la prelucrarea a 2500 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.

Macerarea – fermentarea

Rehidratarea drojdiei:

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

Mustuiala inoculată se lasă la macerare-fermentare timp de aproximativ 5 - 7 zile, într-un vas închis cu capac prevăzut cu palnie de fermentare. De cel puțin două ori pe zi se scufundă caciula formată la suprafața pentru a lua contact mustul cu pielea bobabelor.

Dupa aproximativ 48 h de la adaugarea drojdiei se adauga prima doza din nutrientul **FermControl BIO: 13 g/100L mustuiala.**

Dupa aproximativ 5 zile de la inoculare putem adauga a doua portie de nutrient **FermControl BIO: 13 g/100L mustuiala.**

Daca nivelul initial de **azot direct asimilabil** este mai mic de 135 mg/L, atunci se va adauga DAP în același timp cu inocularea drojdiei.

Presarea: dupa perioada de macerare-fermentare, vinul răvac se transferă în butoaie/cisterne iar tescovina se presează cu ajutorul unui teasc, obținându-se vinul de presă care se poate amesteca cu răvacul.

Vinul se transferă în vase, având grijă ca aceste să fie pline ochi și se lasă să se limpezească gravitațional.



PROTECT CONSULT s.r.l.

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

Optional putem adauga:

-Vinitannin SR: 8 g/100L pentru stabilizarea culorii

Fermentatia malolactica

Inoculati cu **MaloBacti AF3**, avand grija sa mentinem vinul la 18 - 20°C si adaugati:

-**MaloControl: 4-8 g/100L**

Dupa finalizarea fermentatiei malolactice se adauga **Metabisulfid de potasiu :15 g /100L vin** pentru a asigura o doza de 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.