

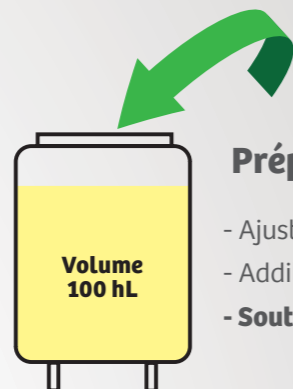
uvaferm™
43
RESTART

NOUVEAU PROTOCOLE

REDÉMARRER simplement un vin arrêté : Volume du vin = 100 hL



Vin < 20°C



Préparation du vin arrêté :

- Ajuster le niveau de SO₂ en fonction du bilan analytique.
- Addition d'une écorce de levure spécifique : 4 kg
- Soutirer après 24 h - 48 h



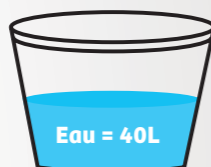
24 > 48 h Après soutirage, la température du vin doit être autour de 20°C.

1

Réhydratation de levure : Uvaferm 43 RESTART™: 4 kg
Remuer délicatement (20 - 30 minutes).



Eau à 37°C
avec LSA



30 minutes

2



"Pied-de-cuve"
20-25°C,
constant



Ajouter à la levure réhydratée :

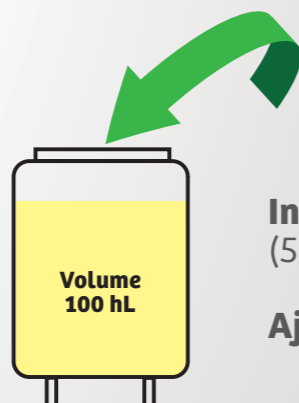
- 1,3 hL d'eau
- 20 kg de sucre
- 3,3 hL de vin arrêté détoxifié
- Fermaid O™: 0,2 kg



Quand la densité atteint 1000 (48h - 72h.)



20-25°C,
constant



Incorporation du "Pied-de-cuve"
(5 hL) au vin arrêté détoxifié

Ajouter 4 kg de Fermaid O™

uvaferm™
43
RESTART



REDÉMARRER SIMPLEMENT
VOTRE FERMENTATION !

POUR UNE MEILLEURE GESTION DES FERMENTATIONS LANGUISSANTES ET ARRÊTÉES

Vous pouvez éviter les fermentations alcooliques languissantes ou arrêtées grâce à des mesures préventives telles que le choix d'une levure adéquate, de bonnes pratiques de réhydratation, une protection et une stratégie de nutrition adaptées. Cependant, certains éléments imprévus échappant à votre contrôle peuvent provoquer des accidents de fermentation. Un nouveau départ de la fermentation peut prendre un certain temps, avec des conséquences potentiellement désastreuses. Il est donc très important de réagir vite et d'utiliser les outils et les pratiques appropriés pour éviter des pertes financières et qualitatives.



LES RISQUES



UNE RÉPONSE RAPIDE

Lors de fermentations languissantes ou arrêtées, le moût est exposé à des risques de contaminations microbiennes et à l'oxydation.

Pour mener à bien la nouvelle fermentation, il est important d'utiliser les protocoles et produits appropriés répondant aux causes possibles des problèmes rencontrés.

DÉTOXIFICATION DU MOÛT

Le moût de raisins peut contenir des composés toxiques qui inhibent la fermentation. Jusqu'à présent, les solutions pour les éliminer étaient limitées.

Une nouvelle génération d'écorces de levure avec une bonne capacité de sorption et une affinité pour ces types de composés est maintenant disponible.

LA NUTRITION

Dès le début de la fermentation, les vitamines, les minéraux et l'azote disponible sont consommés très rapidement ; ce qui peut provoquer une fermentation languissante ou bloquée. Il est alors essentiel d'ajouter des nutriments naturellement riches en ces éléments tels que Fermaid O™ pour nourrir les levures. Fermaid O™ (lorsque ajouté à 1/3 de la diminution du sucre) fournit des nutriments essentiels pour aider les levures à gérer les conditions de stress. Les vinificateurs peuvent maintenant économiser du temps et de l'énergie tout en gérant en toute sécurité les fermentations.

LA SOLUTION



LES LEVURES

LE CHOIX DES LEVURES

Lorsque la fermentation s'arrête à mi-parcours, le moût contient généralement beaucoup plus de fructose que de glucose ; ce dernier étant généralement le sucre préféré de la levure.

Il est donc important de choisir une levure à la fois tolérante à l'alcool, avec une forte affinité pour le fructose et ayant une capacité de fermentation très élevée : Uvaferm 43™ possède toutes ces qualités.

NOUVEAU : PROCÉDÉ DE PRODUCTION SPÉCIFIQUE

Uvaferm 43 RESTART™ est produite sous une forme pré-acclimatée grâce à un procédé de production qui rend les cellules de levure plus résistantes aux conditions de stress notamment causées par une teneur élevée en alcool.

Le procédé de production comprend des micronutriments spécifiques permettant une plus grande résistance de la levure dans le milieu. Uvaferm 43 RESTART™ possède donc davantage de facteurs de survie tels que des stérols spécifiques et des acides gras polyinsaturés qui renforcent la membrane de la levure. Les cellules de levure en sont plus robustes, avec un taux de mortalité plus faible après inoculation, et un temps d'acclimatation dans le moût plus rapide. Le processus de redémarrage de votre fermentation en est simplifié avec seulement quelques étapes.

LES RÉSULTATS

VIN ARRÊTÉ (CÉPAGE PRIMITIVO, LES POUILLES, ITALIE 2015)

Alcool	Sucre résiduel	Acidité totale	pH	SO ₂ total	SO ₂ libre	Acidité volatile	Acide malique
14,56	10,40	8,80	3,51	21	7	0,69	0,10

