PROTOCOLO PARA PARAGENS DE FERMENTAÇÃO E FERMENTAÇÕES LENTAS

Retirar 5 % do volume total da cuba parada para se realizar a aclimatização (pé de cuba de aclimatização)
Ajustar o vinho a 10% de álcool (se necessário)

Aclimatização :

Para se realizar esta etapa são necessários 30g/L de açúcares (adicionar se necessário)

Rehidratar 30g/hl de LSA (para o volume total de vinho a reactivar)

Adicionar à solução de rehidratação igual volume de vinho proveniente dos 5%

Adicionar 30g/hl de Fermaid (para o volume existente do “pé de cuba” de aclimatização)

A 3 g/L de açúcares residuais, duplicar novamente o volume com vinho proveniente dos 5%; adicionar Fermaid

A 3 g/l de açúcares residuais repetir o passo anterior até se esgotar o volume de vinho correspondente aos 5%

Logo que os 5% do vinho reservado para a aclimatização sejam utilizados, juntar à cuba parada. Recomenda-se novamente a utilização de Fermaid a 30 g/hl.

Nota : Durante a elaboração do pé de cuba de aclimatização, é primordial fazer um bom arejamento, por remontagem, em cada etapa.

Protocolo gentilmente cedido por : Laurent Dulau, ex-director de R&D Lallemand