



## Cura degli arresti di fermentazione

### 1. Trattamento iniziale della massa

- Travasare per eliminare eventuali sostanze tossiche fissate sui lieviti morti, sostanze che potrebbero essere rilasciate nuovamente nel mezzo.
- Aggiungere alcuni prodotti con potere adsorbente delle sostanze tossiche dei lieviti, preferibilmente scorze di lievito: **ICEferm SC 30-40 g/hl**
- In questa fase è possibile aggiungere al vino in arresto anche 10-20 g/hl di **ICEferm SOLO Uno** o **ICEferm SOLO Due** con attività antimicrobica, per proteggere il vino in questa fase delicata e di nutriente selettivo per *Saccharomyces* che verranno re-inoculati.
- Lasciar agire il prodotto adsorbente per circa 48 ore assicurando una lieve agitazione iniziale.
- Evitare agitazioni violente, senza comunque preoccuparsi troppo, un po' di ossigeno disciolto è infatti è utile per lo sviluppo successivo del lievito e verrà poi da questo consumato.
- Lasciar decantare i prodotti e travasare. Aggiungere 30 g/hl di **ICEferm Start**.

### 2. Preparazione del Lievito

Esempio riguardante 100 hl di vino arrestato a 12% vol. di alcool con 15 g/l di zuccheri residui.

- Riempire un recipiente ben pulito con 50 litri di acqua tiepida a 40°C.
- Aggiungere 5 Kg di Lievito (LIOZIMAS B o LIOZIMAS 4dry) e mescolare bene la sospensione, attendere 10-15 minuti, mescolare ed attendere altri 10-15 minuti.

### 3. Preparazione Pied-de-cuve con acclimatazione all'alcool

3.1 Aggiungere ai 50 litri di lievito reidratato una soluzione contenente:

- 20 litri di vino che ha subito l'arresto
- 30 litri di acqua
- 17 kg\* di MCR\*\*
- 30 g di ICEferm Start
- 15 g di ICEferm Classic K

La nuova soluzione 110 litri circa a 70 -80 g di zuccheri e 2,4 % di alcool, viene mantenuta a temperatura di circa 25 °C per 6-8 ore rimescolando ogni tanto con areazione.



**Non attendere oltre 8 ore per passare alla fase successiva!**

**3.2** Aggiungere i 110 litri preparati nel punto 3.1 ad una soluzione contenente:

- 200 litri di vino che ha subito l'arresto
- 100 litri di acqua
- 34 kg\* di MCR\*\*
- 10 g di ICEferm Start
- 5 g di ICEferm Classic K

Si arriva così ad un totale di circa 500 litri di soluzione a circa 60-70 g/l di zuccheri con circa 5% vol di alcool.

- Mantenere la temperatura a 20-22°C fino a costatazione di una evidente fermentazione. Il tempo necessario dovrebbe essere circa 10-12 ore.
- Raddoppiare il volume precedente con circa 500 litri di vino in arresto di fermentazione.
- I 1000 litri di vino dovrebbero avere circa 15-25 g/l di zuccheri da fermentare e circa 8,5 % vol di alcool svolto. Dovrebbero essere sufficienti 12-24 ore.
- Aggiungere alla massa da 90 hl.

\*le dosi indicate si riferiscono a MCR liquido con concentrazione di 36 Baumé (600 g zucchero/Kg di MCR)

\*\*l'aggiunta di MCR potrebbe essere soggetta a restrizioni, consultare il proprio enologo e far riferimento alla normativa vigente.