

Starter freschi SG BIOTECH

PROTOCOLLO PER LA CONSERVAZIONE ED IL CORRETTO UTILIZZO

Lo starter di fermentazione S. G. BIOTECH viene prodotto fresco, in bottiglie da kg.1,0 e conservato in cella frigorifera ad una temperatura compresa tra 2 e 4°C. La spedizione ed il trasporto dello starter avvengono in contenitori termo-isolati e refrigerati^(*) fino al momento della consegna alla cantina, dove il prodotto arriva nelle migliori condizioni. Da questo istante è importante che lo starter venga conservato correttamente, in cella frigorifera o in un comune frigo da bevande (temperatura di 4°C).

Le esperienze effettuate nel corso delle ultime vendemmie ci permettono di proporre seguente protocollo di impiego.

UTILIZZO PER LA FERMENTAZIONE DEI MOSTI (PRIMA FERMENTAZIONE)

- Esempio per la fermentazione di 200 HI di mosto bianco, dosaggio lievito di 20 g/HI, acclimatamento rapido in "ped de cuve":

a) Preparazione del "ped de cuve" rapido

- ◆ Prelevare 100 lt. di mosto^(**) fresco decantato;
- ◆ Aggiungere 100 lt. di acqua calda 37-40°C (la temperatura totale deve essere di 25-28°C);
- ◆ Aggiungere 1 Kg. di attivatore complesso di fermentazione;

b) Aggiungere il lievito fresco

- ◆ Agitare la bottiglia prima dell'uso;
- ◆ Scioglierne il contenuto nel "ped de cuve" rapido;
- ◆ Mescolare agitando delicatamente fino a rendere la miscela omogenea;
- ◆ Attendere da 30' a 2 ore la partenza della fermentazione tumultuosa;

c) Inoculare la massa

- ◆ Inoculare direttamente il serbatoio;

Consigli per la fermentazione:

- ◆ Iniziare la fermentazione con temperature di 18°C;
- ◆ Non aggiungere attivanti se il contenuto in A.P.A. è sufficiente;
- ◆ A circa 1/3 della fermentazione alcolica effettuare un travaso con macro ossigenazione ed aggiunta di attivatori della fermentazione;
- ◆ Dopo la metà della fermentazione aumentare la temperatura a 20°C.

Consigli aggiuntivi:

- Prima di inoculare qualsiasi fermentazione è bene assicurarsi che il mosto o il vino posseggano la sufficiente dotazione in APA (azoto prontamente assimilabile). La concentrazione minima consigliata è di 140 ppm.
- È bene accertarsi che il vino non contenga concentrazioni troppo elevate in SO₂ libera.
- E' possibile effettuare un travaso con macro ossigenazione ed aggiunta di attivanti anche a 2/3 della fermentazione alcolica.
- Per evitare problemi fermentativi dipendenti da shock termici è consigliabile inoculare il lievito in mosti o ped de cuve aventi temperature non inferiori a 15-18°C.

N.B.: la dose di impiego è a discrezione dell'utilizzatore (10-40 g/HI).

(*) gel-refrigerante costituito da una formulazione semisolida, atossica e biodegradabile.

(**) utilizzare mosti contenenti poca anidride solforosa.