

PROTOCOLE POUR REDÉMARRER FACILEMENT UNE FERMENTATION ARRÊTÉE (PROTOCOLE POUR 100 HL)

JOUR 1

DÉTOXIFICATION DU VIN EN ARRÊT DE FERMENTATION

1. Si nécessaire, refroidir la cuve à 15-20 °C
2. Ajouter 4-6 g/hL de SO₂
Si la teneur en SO₂ total > 150 mg/L, ajouter la levure, **Delvozyme®** (lysozyme) à 15-25 g/hL et 2 g/hL de SO₂
3. Traiter avec 4 Kg d'**Extraferm D'tox**
4. Soutirer après 24 heures

EXTRAferm® D'tox



JOUR 2

RÉHYDRATATION DE FERMIVIN CHAMPION BOOSTER

1. Diluer 1,5 Kg de sucre dans 50 L d'eau à 38 °C
2. Ajouter à cette solution 3 Kg de **Fermivin CHAMPION BOOSTER**
3. Laisser gonfler pendant 30 minutes



1.5 Kg de sucre
50 L d'eau
38 °C

mélanger



2-3 min



laisser gonfler
pendant
30 min



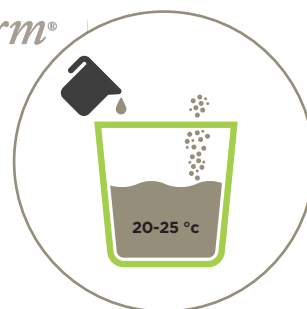
JOUR 2

PRÉPARATION DU LEVAIN DE REDÉMARRAGE

Ajouter à la solution de **Fermivin CHAMPION BOOSTER** réhydratée :

1. 70 L d'eau à température ambiante
2. 12 Kg de sucre et 50 L de vin en arrêt de fermentation et mélanger
3. 70 g de **Maxaferm**
4. Laisser refroidir jusqu'à 20-25 °C
5. Attendre que la densité atteigne 1005 (24 heures maximum)

MAXAferm®



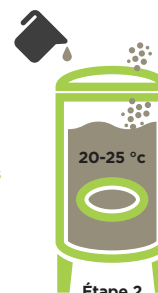
JOURS 3 ET 4

ACCLIMATION DU LEVAIN DE REDÉMARRAGE

ÉTAPE 1 : ajouter au levain

- 140 L de vin en arrêt de fermentation
 - 70 L d'eau à température ambiante
 - 25 Kg de sucre
 - 180 g de **Maxaferm**
- attendre environ 24 heures (ou densité ≈ 995)

MAXAferm®



ÉTAPE 2 : ajouter au levain

- 450 L de vin en arrêt de fermentation
 - 50 L d'eau à température ambiante
 - 25 Kg de sucre
 - 400 g de **Maxaferm**
- attendre environ 24 heures (ou densité ≈ 995)



Ajouter le levain acclimaté à la cuve contenant le vin en arrêt de fermentation, préalablement détoxifié et soutiré.



OENOBRANDS®
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS