



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Инструментарий винодела

Перезапуск брожения



info@enogrup.com

www.enogrup.com



Почему это важно?

Успешный перезапуск неоконченного брожения зависит от трех фундаментальных факторов: диагноз причины остановки брожения, соответствующая обработка вина и правильная акклиматизация дрожжей.

Определите диагноз.

Определите причины возникновения недоброда и стадию, на которой прервалось брожение. При необходимости, мы окажем консультацию по определению проблемы.



Обработка не добродившего сусла.

За 24 часа до приготовления дрожжевой разводки

1. Отпрессуйте мезгу, если брожение проводилось на мезге.
2. Отрегулируйте pH, спирт и летучую кислотность.
3. Удалите патогенную микрофлору с помощью Enartis Stab Micro M, дозировка 15 г/гл.
4. Снимите сусло с дрожжевого осадка через 24 часа после обработки и добавьте Nutriferm No Stop в дозировке 20 г/гл.

Зачем использовать Nutriferm No Stop?

Nutriferme No Stop действует как защитник, улучшая целостность дрожжевых мембран. Кроме того, он устраняет остатки жирных кислот и пестицидов со средней длиной цепи, которые могут препятствовать брожению.

Подготовка и акклиматизация дрожжей.

Шаг 1: Приготовление разводки

Совет: используйте продезинфицированную емкость, которая способна вместить весь объем не добродившего вина.

- Отберите 2.5% от общего объема вина.
- Добавьте такой же объем воды.
- Добавьте Nutriferm Energy в дозировке 10 г/гл.
- Отрегулируйте содержание сахаров до 50 г/л (5°Brix).
- Обеспечьте температуру в диапазоне 20-23 °C

Шаг 2: Регидратация дрожжей

Регидратируйте дрожжи Enartis Ferm EZ FERM 44 в дозировке 30 г/гл (дозировку рассчитать исходя из объема не добродившего вина) в десятикратном объеме не хлорированной воды, при температуре 38°C и подождите 20 минут.

Шаг 3: Акклиматизация дрожжей и начало брожение.

- Добавьте регидратированные дрожжи в разводку, полученную в ходе 1 этапа, контролируйте содержание сахаров и температуру.

- После потребления 5 граммов/литр сахара добавьте 20% не добродившего вина + 5 г/гл Nutriferm Advance (в расчете на объем не добродившего вина).
- После потребления следующих 5 граммов/литр сахара добавьте еще 20% недобродившего вина
- После потребления следующих 5 граммов/литр сахара добавьте в емкость весь остаток недобродившего вина

Зачем использовать Nutriferm Energy?

Недостаточное содержание питательных веществ в недобродившем вине не позволяет дрожжам развиваться. Комплекс дрожжевых питательных веществ улучшает активность дрожжей и способствует их адаптации к неблагоприятным условиям. Nutriferm Energy обеспечивает необходимые питательные компоненты для развития дрожжей.

Зачем использовать Enartis Ferm EZ FERM 44?

Это, активные дрожжи, способные частично сбраживать фруктозу с низкими потребностями в азотном питании. Обладают высокой скоростью брожения и высокой устойчивостью к спирту и летучей кислотности.



Потребности в продуктах на 100 гл*

Продукт	Кол-во (кг)
ENARTIS STAB MICRO M	1.5
NUTRIFERM NO STOP	2
ENARTIS FERM EZ FERM44	3
NUTRIFERM ENERGY	1
NUTRIFERM ADVANCE	0.5

*** Продукты в наличии на складах Эногруп – заявку можно сделать у консультантов Эногруп в Вашей стране – info@enogrup.com**

Схема возобновления брожения

