Protocole pour reprise de fermentation alcoolique pour une <u>cuve de 25 HL</u>

1 Préparation du vin en arrêt de FA

Préparation à effectuer 24 à 48 heures avant mise en place du pied de cuve

- Sulfiter le vin arrêté entre 1 et 2 g/hl

<u>Option conseillée:</u>
Filtrer le vin au Kieselguhr sur terre blanche

- Détoxifier le milieu, avec des écorces de levures à 20 g/hl
- Maintenir la température du vin à 20°C

2 Préparation du pied de cuve

- Soutirer 125 L. de vin traité
- Ajouter 25 gr de phosphate diamonique (DAP)
- Ajouter 5 kg de sucres
- Ajouter 35 litres d'eau

Soit un volume total pour le pied de cuve de 160 L.

3 Réhydratation des levures

- Mettre 15 L. d'eau à 35°C dans un bac
- Ajouter 2 paquets de levures de 500 g spéciale reprise FA
- Ajouter 50 g d'Oenostim
- Ajouter 750 g de sucres

Mélanger délicatement et attendre 30 minutes.

4 Acclimatation à l'alcool en 2 temps

<u>1er temps</u>

Attendre que la différence de température entre le levain et le pied de cuve soit < à 10°C

- Soutirer 80 L. du pied de cuve
- Ajouter la totalité du levain
- Ajouter 125 g de phosphate diamonique (DAP)

<u>Attendre entre 4 et 6 heures</u>

4 Acclimatation à l'alcool en 2 temps

<u>2ème temps</u>

- Ajouter le reste du pied de cuve (80 L.)

Aérer régulièrement (suivre densité 2x/jour). Celle -ci doit baisser et rester supérieure à la densité de la cuve

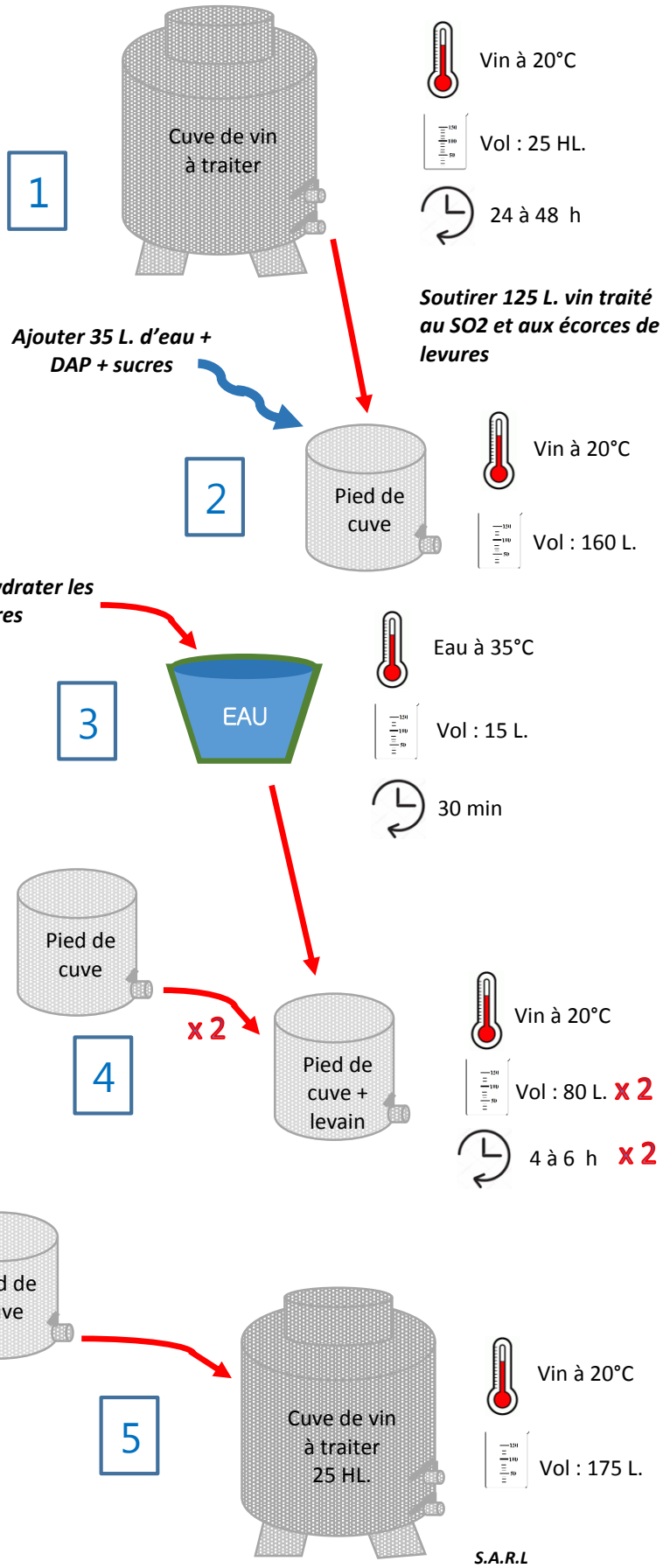
<u>Attendre entre 4 et 6 heures</u>

5 Réincorporation à la cuve

Mettre le pied de cuve dans la cuve à traiter lorsque leurs densités sont quasi équivalentes

<u>Incorporer sans remontage</u>

- Maintenir le vin à 20°C.



S.A.R.L
OENO CONSEIL
Olivier TURLAIS
Route de Saint André
73190 APREMONT
Tél 04 79 28 26 02
oenoconseil@wanadoo.fr