



CONSIGLI per una corretta fermentazione

Bisogna pigiare uve ben mature, sane e possibilmente diraspate

fase 1: METABISOLFITO DI POTASSIO

subito dopo la pigiatura aggiungere la dose consigliata di:

METABISOLFITO DI POTASSIO: 7/10 grammi ogni 100 lt. di mosto

Perché è importante l'uso di un solfitante durante la fermentazione

- svolge nel mosto un'azione antiossidante, previene cioè l'intorbidamento e l'arrossamento dei vini all'aria.
- Seleziona i lieviti permettendo l'attività solo ai fermenti "buoni".
- Esplica un'azione chiarificante che consente di ottenere a fine fermentazione vini più limpidi e stabili.
- Contribuisce a mantenere bassa la temperatura di fermentazione. Per una buona fermentazione non dovrebbe mai superare i 30° con una temperatura ottimale sui 20/22°.

Risultato: una migliore qualità e una maggiore resa in alcool.

fase 2: AGGIUNTA DI LIEVITI SELEZIONATI

dopo circa 12 ore dall'aggiunta di metabisolfito di potassio, va addizionato

LIEVITO SELEZIONATO: 20 grammi ogni 100 lt. di mosto

Preparazione del lievito

Reidratare il lievito con acqua tiepida (max 37°) e zucchero. Attendere circa 10 minuti fino a quando il composto risulti schiumoso (aspetto cappuccino). Aggiungere quindi, alla massa di mosto.

Es.: 100 gr. di lievito - 1lt. di acqua - 50 gr. di zucchero

Perché è importante l'uso dei lieviti.

Consentono di effettuare fermentazioni alcoliche regolari e complete, sostituendo i lieviti indigeni che spesso possono causare cattive trasformazioni dello zucchero e blocchi della fermentazione.

Che cosa sono i lieviti? I Lieviti sono micro-organismi presenti in grande quantità sulle bucce degli acini dell'uva matura e si ritrovano perciò nel mosto dopo la pigiatura. I Lieviti secchi sono selezionati a partire dal mosto e vengono essiccati al fine di assicurarne una buona conservazione.

Perché utilizzare i lieviti? Lo scopo principale è di assicurare una fermentazione alcolica regolare e completa e quindi non lasciata al caso dei lieviti indigeni. I rischi di contaminazione da altri micro-organismi produttori di acidità volatile diminuiscono così come quello dell'arresto di fermentazione dovuto ad un numero insufficiente di lieviti vivi nel mosto (assenza, quindi, di produzione di composti indesiderati, di acidità volatile, H₂S, ecc.). Prima di aggiungere i lieviti nel mosto, essi devono essere reidratati in acqua tiepida zuccherata.

