



# ZARZĄDZANIE FERMENTACJĄ WINOGRON ZAKAŻONYCH SZARĄ PLEŚNIĄ (BOTRYTIS)

*Normalna sedymentacja*

## KROK 1 // Oszacowanie poziomu zakażenia w jednostkach(U)/mL

Dodaj 8 - 10 g/hL SO<sub>2</sub> w zależności od aktywności lakazy określonej za pomocą **BOTRYTEST®**.

Poziom zakażenia (%)	<1	1 do 5	6 do 10	11 do 25	26 do 50	51 do 100
Aktywność lakazy (U/mL)	0.39	0.78	2.25	6.56	8.12	15.86

## Krok 2 // Wytłaczanie

Ostrożna redukcja (CO<sub>2</sub>) jak najszybciej, następnie dodaj:

U/mL	2 - 5	5-10	>10
TANIN GALALCOOL® (g/hL)	5 - 7	8 - 15	8 - 15
LAFAZYM® CL (g/hL)	1 - 2	2	0 - 3

## Krok 3 // Sedymentacja

Schłódź sok do temperatury 10°C, następnie dodaj:

U/mL	2 - 5	5-10	>10
POLYLACT® (g/hL)	5 - 7	8 - 15	8 - 15
POLYMUST® V (g/hL)	1 - 2	2	2 - 3
CASEI PLUS	15 - 20	20 - 25	25 - 30

## Krok 4 // Fermentacja alkoholowa

Nawodnij drożdże winiarskie (25 g/hL) wraz z **SUPERSTART® Blanc** (30 g/hL), aby zapewnić silne zakończenie fermentacji. W razie potrzeby uzupełnij niedobór azotu poprzez dodanie **THIAZOTE®** (1/4-1/3 faza fermentacji).

Zalecane drożdże: **ZYMAFLORE® X5**, **ZYMAFLORE® X16**, **ZYMAFLORE® VL3** albo **ACTIFLORE® BO213**.

Przenieś moszcz beztlenowo do zbiornika z poduszką z gazu obojętnego (CO<sub>2</sub>). Utrzymywać warunki beztlenowe aż do zaniku aktywności lakazy. Wina prasowane charakteryzują się wyższą aktywnością lakazy i niskim wskaźnikiem filtracji ze względu na wysoką zawartość koloidów.

Obróbka mieszanym preparatem enzymatycznym pektynazy/β-glukanazy takim jak **EXTRALYSE®** w dawce 10 g/hL będzie bardzo ważna dla poprawy filtrowalności wina.



Zeskanuj, aby zobaczyć nasz protokół rehydracji drożdży!



# LAFFORT

*l'œnologie par nature*