



# ZARZĄDZANIE FERMENTACJĄ WINOGRON ZAKAŻONYCH SZARĄ PLEŚNIĄ (BOTRYTIS)

*Jakość Premium*

## KROK 1 // Oszacowanie poziomu zakażenia w 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 // Przygotowanie moszczu

Ostona redukcyjna (CO<sub>2</sub>) jak najszybciej, a następnie dodaj:

U/mL	2 - 5	5 - 10	>10
TANIN VR SUPRA (g/hL)	15	15 - 25	25 - 30
TANIN VR COLOR® (g/hL)	15	15 - 25	25 - 30
LAFASE® HE GRAND CRU (g/hL)	3	4	5

Najlepsze rezultaty osiąga się, gdy tanina jest dodawana w dwóch dawkach: **TANIN VR SUPRA®** przy zgniataniu i **TANIN VR COLOR®** po pierwszym przepompowaniu. Faza przedfermentacyjna powinna być jak najkrótsza i bez dostępu powietrza.

## KROK 3 // Drożdże

Nawodnij drożdże winiarskie (25g/hL) wraz z **SUPERSTART® Rouge** (30g/hL), aby zapewnić silne zakończenie fermentacji.

W razie potrzeby uzupełnij niedobór azotu przez dodanie **THIAZOTE®** (1/4-1/3 faza fermentacji).

Zalecane drożdże: **ZYMAFLORE® F15**, **ZYMAFLORE® RX60**, **ZYMAFLORE® FX10** lub **ACTIFLORE® F33**.



Zeskanuj, aby  
zobaczyć nasz  
protokół rehydratacji  
drożdży!



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## KROK 4 // Fermentacja alkoholowa

---

Przyspieszenie ekstrakcji poprzez zastosowanie enzymu ekstrakcyjnego, zaraz po rozpoczęciu fermentacji:

**LAFASE® HE GRAND CRU** lub **LAFASE® FRUIT** (w zależności od celu produktu) w ilości 3 g na 100 kg winogron. Ogranicz przepomp i otwieranie zbiornika. Na tym etapie nie zaleca się transferu do innych zbiorników.

W połowie fermentacji dodaj preparat **EXTRALYSE®** zawierający  $\alpha$ -glukanazę niezbędną do degradacji glukanu Botrytis. Zaleca się dawkę 6-10 g/hL w zależności od zawartości tanin i stopnia zakażenia. Ogranicz czas maceracji na skórkach do minimum. Przenieś (w warunkach beztlenowych) do zbiornika z poduszką z gazu obojętnego (CO<sub>2</sub>). Utrzymuj warunki beztlenowe aż do zaniku aktywności lakazy.

Wina prasowane mają wyższą aktywność lakazy i będą miały niski wskaźnik filtracji z powodu wysokiej zawartości koloidów. Obróbka mieszanym preparatem enzymatycznym pektynazy/ $\alpha$ -glukanazy takim jak **EXTRALYSE®** w dawce 10 g/hL będzie bardzo ważna dla poprawy filtrowalności wina.

## KROK 5// Fermentacja Malolaktyczna

---

Dodaj **MALOSTART®** 20 g/hL na 24 godziny przed zadaniem **LACTOENOS® 450 PREAC** lub **LACTOENOS SB3® INSTANT**.

## KROK 6// Zarządzanie strukturą wina

---

Przeprowadź próby klarowania z użyciem środków klarujących takich jak **VEGEFINE®** lub **GECOLL® SUPRA** i/lub tanin takich jak **TAN'COR GRAND CRU®** i **OENOLEES®** w celu optymalizacji struktury wina przed jego dojrzewaniem.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*